Kaffee-Walnuss-Kuchen

Ein Highlight auf der Kaffeetafel ist sicher der Kaffee-Walnuss-Kuchen. Mit diesem Rezept ist er leicht selbst zu backen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

170 g	Butter
170 g	Zucker
3 Stk.	Eier (geschlagen)
2 EL	Kaffee (abgekühlten)
170 g	Mehl
1 TL	Backpulver
100 g	Walnüsse (grob gehackt)
Nach Belieben	Walnüsse (ganze, für die Dekoration)
2 Stk.	Backformen

Für die Creme

200 g	Butter
400 g	Staubzucker
2 EL	Kaffee (abgekühlten)

Zubereitung

1. Für den Kaffee-Walnuss-Kuchen den Backofen auf 180°C vorheizen. Zwei Springformen mit Butter einfetten. Einige Walnusshälften für die Dekoration beiseite legen, den Rest grob hacken.

2. Butter mit Zucker schaumig schlagen und nach und nach Eier und Kaffee unterrühren. Mehl mit Backpulver und gehackten Walnüssen mischen und mit der Butter-Zucker-Mischung

verrühren.

3. Den Teig gleichmäßig in die beiden Springformen verteilen und glatt streichen. Im Ofen 20-25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, aus den Formen lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Creme zubereiten. Dazu die Butter schaumig rühren und mit Staubzucker und Kaffee verrühren. Einen Kuchenboden mit einem Drittel der Creme bestreichen und den zweiten Boden darauf setzen.

5. Die restliche Creme großzügig auf dem oberen Kuchen verteilen oder den Kuchen rundherum damit bestreichen. Mit den Walnusshälften dekorieren. Bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp

Den Kaffee-Walnuss-Kuchen alternativ mit Mokkabohnen verzieren.