Afrikanische Bombe

Die afrikanische Bombe ist schnell gemacht und schmeckt wunderbar. Ein Kuchen Rezept das hervorragend zu einer frisch aufgebrühten Tasse Kaffee passt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

Nach Belieben	Fett (für die Form)
Nach Belieben	Brösel (für die Form)

Für den Teig

250 g	Butter (weich)
200 g	Zucker
6 Stk.	Eier
3 EL	Backkakao (gestrichen)
1 EL	Zimt (gestrichen)
125 ml	starker Kaffee (oder Espresso)
150 g	Haselnüsse (gemahlen)
250 g	Mehl (gesiebt)
1 Packung	Backpulver

Für den Guss

100 g	Kuvertüre (Zartbitter)
3 EL	Schlagobers

Für die Dekoration

Nach Belieben	Mokkabohnen

Zubereitung

1. Für die **afrikanische Bombe** zuerst eine Rohrbodenform (26 oder 28cm) gründlich ausfetten und mit Bröseln ausstreuen. Den Ofen auf ca. 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Anschließend den starken Kaffee (oder Espresso) kochen und etwas abkühlen lassen.

3. Nun die Butter mit dem Zucker cremig (mit dem Mixer) aufschlagen.

4. Dann die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.

5. Jetzt das Mehl, den Zimt, den Kakao und das Backpulver (gesiebt) nur kurz unterrühren.

6. Danach die Haselnüsse und den Kaffee hinzufügen und nur so lange verrühren, bis alle Zutaten miteinander verbunden sind.

7. Den Teig hinterher in die Form geben, glattstreichen und im Ofen ca. 35-40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

8. Für die Glasur die Kuvertüre über einem warmen Wasserbad temperieren und das Obers unterrühren.

9. Danach die Kuchenoberfläche mit dem Guss bestreichen und beliebig mit den Mokkabohne dekorieren.

Tipp

Für die afrikanische Bombe kann man auch andere gemahlene Nusssorten verwenden.