Biskuit-Kaffeekuchen

Der Biskuit-Kaffeekuchen wird mit einem luftigen Teig, einer zarten Creme und einer leichten Kaffeenote zubereitet. Ein Rezept, das sich natürlich zum Nachmittagskaffee anbietet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

4 Stk.	Eier
180 g	Zucker
4 EL	Öl
0.25 Flaschen	Backaroma (Vanille)
150 g	Mehl
1 TL	Backpulver

Für die Creme

500 ml	Schlagobers
225 g	Sauerrahm
100 g	Staubzucker
1 TL	Vanillezucker

Zum Belegen

200 g	Eierplätzchen
200 ml	Espresso (oder starken Kaffee)

Zum Bestäuben

Nach Belieben	Kakao (echten)

Zubereitung

1. Für den **Biskuit-Kaffeekuchen** ein Backblech (ca. 37x 32 cm) mit Backpapier auslegen und den Backofen zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eier mit dem Zucker einige Minuten lang dick-schaumig schlagen.

3. Danach das Öl und das Vanille-Backaroma unterrühren.

4. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vermengen, durch ein Sieb hinzufügen und vorsichtig unterheben.

5. Den Teig anschließend auf das Backblech geben, glatt streichen und im Ofen ca. 20 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Biskuit sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

6. Derweil schon mal den Espresso (oder Kaffee) vorbereiten und abkühlen lassen.

7. Als nächstes den Sauerrahm mit dem Staubzucker in einer Schüssel glatt rühren.

8. Jetzt das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen.

9. Nun das Schlagobers unter die Sauerrahm-Creme heben.

10. Dann ca. die Hälfte der Creme auf den Biskuitboden geben und glatt streichen. Wer einen Backrahmen besitzt, kann diesen zur Hilfe nehmen.

11. Danach die Eierplätzchen kurz in den Espresso tauchen, gut abtropfen lassen und auf der Creme aneinanderreihen, bis das Blech komplett abgedeckt ist.

12. Anschließend die restliche Creme auf den Eierplätzchen verteilen und glatt streichen. Der Kuchen sollte nun bis zum Verzehr mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen. Kurz vor dem Verzehr den Kuchen letztendlich nach Belieben mit Kakao bestäuben.

Tipp

Den Biskuit-Kaffeekuchen kann man anstatt mit Eierplätzchen auch mit Biskotten zubereiten. Sollten die Biskotten im Durchmesser sehr dick sein, empfehlen wir, die Menge der Creme zu erhöhen, damit hinterher die Biskotten mit der Creme komplett abgedeckt sind.