Espresso-Schoko-Kuchen

Das Rezept von dem Espresso-Schoko-Kuchen schmeckt süß und herb zugleich. Für Kaffee-Fans eine gelungene Kombination.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

Für den Teig

200 ml	Espresso
100 g	Kakao (echten)
2 Stk.	Eier
150 ml	Öl
200 g	Mehl
190 g	brauner Zucker
1 Prise	Salz
1 TL	Backpulver
1 TL	Natron

Zum Beträufeln

50 ml	Espresso

Für die Glasur

75 g	Zartbitterkuvertüre
100 ml	Schlagobers
20 g	Kakao (echten)
25 g	Butter

1 Prise	Salz

Für die Dekoration

Nach Belieben	Schokoladenstreusel (optional)

Zubereitung

1. Für den **Espresso-Schoko-Kuchen** den Boden einer 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ring erst leicht einfetten und dann dünn mit Mehl bestäuben. Den Backofen zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann 250 ml Espresso kochen und leicht abkühlen lassen.

3. Danach ca. 50 ml Espresso in ein separates Gefäß geben und für später zur Seite stellen.

4. Jetzt den Espresso mit dem Kakao verrühren, bis dieser sich aufgelöst hat.

5. Nun die Eier und das Öl unterrühren.

6. Als nächstes das Mehl (gesiebt), den Zucker, das Salz, das Backpulver und das Natron in eine Schüssel geben und miteinander vermengen.

7. Dann das Mehlgemisch zu der Kakao-Masse geben und nur so lange verrühren, bis man einen glatten und gleichmäßigen Teig hat.

8. Diesen anschließend in die Form geben und glatt streichen. Der Kuchen sollte nun im Ofen ca. 35 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

9. Danach den Kuchen aus dem Ofen holen und etwas abkühlen lassen. Anschließend den Kuchen aus der Form nehmen, auf eine Servierplatte setzen und mit den restlichen ca. 50 ml Espresso gleichmäßig beträufeln. Nun sollte der Kuchen komplett auskühlen.

10. Für den Guss das Schlagobers, die Zartbitterkuvertüre und den Kakao in einen Topf geben.

11. Nun die Zutaten erwärmen (nicht Kochen), bis sie sich komplett aufgelöst haben.

12. Jetzt die Prise Salz und die Butter unterrühren.

13. Letztendlich den Kuchen mit dem Guss komplett einstreichen. Wer möchte, kann den Rand mit ein paar Schokoladenstreusel dekorieren.

Tipp

Der Espresso-Schoko-Kuchen schmeckt natürlich am besten zu einer frisch aufgebrühten Tasse Kaffee. Wer es nicht ganz so herb mag, kann einen Teil der Zartbitterkuvertüre auch durch eine Vollmilchkuvertüre ersetzen oder gibt einfach noch eine Prise Zucker dazu.