

Espressokuchen

Der Espressokuchen ist ein saftiger Schokokuchen mit Kaffee und Haselnüssen. Der einfache Rührkuchen wird in der Kastenform gebacken und erhält durch Espresso ein intensives Aroma.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

250 ml	Espresso (abgekühlt)
200 g	Butter (geschmolzen)
250 g	Weizenmehl
1 Packung	Backpulver
175 g	Feinkristallzucker
1 Prise	Salz
200 g	Haselnüsse (gemahlene)
4 Stk.	Eier
150 g	Zartbitterschokolade
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **Espressokuchen** zuerst die Butter schmelzen und anschließend etwas abkühlen lassen. Währenddessen den [Espresso](#) zubereiten und ebenfalls auskühlen lassen. Beide Zutaten sollten nicht mehr heiß sein, bevor sie mit den übrigen Zutaten vermischt werden.
2. Das Mehl gemeinsam mit dem Backpulver in eine große Schüssel sieben. Zucker, eine Prise Salz und die gemahlene Haselnüsse dazugeben und alles kurz vermischen. Die Schokolade über einem Wasserbad vorsichtig schmelzen. Dabei darauf achten, dass kein Wasser in die Schokolade gelangt. Sobald sie vollständig geschmolzen ist, kurz abkühlen lassen und anschließend zur Mehl-Nuss-Mischung geben.
3. Die Eier in einer separaten Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Die abgekühlte Butter und den Espresso hinzufügen und alles gut miteinander vermischen. Anschließend die

flüssige Eier-Butter-Espresso-Mischung zur Mehl-Nuss-Masse geben und zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.

4. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und den fertigen Teig hineingeben. Die Oberfläche glatt streichen und die Form in den auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen stellen. Den Espressokuchen etwa 60 Minuten backen. Nach der Backzeit mit einem Holzspieß eine Stäbchenprobe durchführen. Sollte noch Teig am Holzspieß kleben, den Kuchen noch einige Minuten weiterbacken. Den fertigen Espressokuchen aus dem Backofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Anschließend vorsichtig aus der Kastenform lösen und großzügig mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Der Espressokuchen schmeckt besonders gut zu einer Tasse Kaffee oder Espresso. Wer den Kuchen etwas festlicher servieren möchte, kann die einzelnen Scheiben mit einem Klecks Schlagobers genießen.