Kaffee-Schnitten

Feine Kaffee-Schnitten mit Kaffeeguss und luftiger Schlagobers-Creme, bestreut mit Schokoraspeln, auf einem Dessertteller serviert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

für den Kuchenboden

160 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
150 g	Feinkristallzucker
3 Stk.	Eier
330 g	Mehl
10 g	Backpulver
80 g	Naturjoghurt
80 ml	Vollmilch

für den Kaffeeguss

450 ml	Kaffee (stark)
20 g	Sofortgelatine

für die Creme

500 g	Schlagobers (Sahne)
22 g	Sofortgelatine
30 g	Feinkristallzucker
Nach Belieben	Schokoraspeln

Zubereitung

1. Um köstliche **Kaffee-Schnitten** zu backen, zuerst die weiche Butter mit dem Zucker cremig aufschlagen, bis eine helle, luftige Masse entsteht. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen. Etwa die Hälfte der Mehlmischung löffelweise unter den Teig rühren. Anschließend den Joghurt hinzufügen und danach das restliche Mehl einarbeiten. Zum Schluss die Milch zugeben und alles zu einem glatten, gleichmäßigen Teig verrühren.

2. Einen Backrahmen auf 20 × 26 cm einstellen und mit Backpapier auslegen. Alternativ eignet sich auch eine 26-cm-Springform. Den Teig einfüllen, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 45 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

3. Den kalten **Kaffee** mit der Sofortgelatine gründlich verrühren, bis keine Klümpchen mehr sichtbar sind. Anschließend den Kaffee etwa 30 Minuten im Kühlschrank leicht andicken lassen.

4. In der Zwischenzeit mit dem Stiel eines Kochlöffels gleichmäßig Löcher in den abgekühlten Kuchen stechen. Den leicht angedickten Kaffee zuerst in die Löcher füllen, danach den restlichen Guss vorsichtig über die gesamte Oberfläche verteilen. Den Kuchen nochmals für etwa 60 Minuten kaltstellen, damit der Kaffeeguss fest wird.

5. Schlagobers mit Zucker und Sofortgelatine steif schlagen, bis eine feste, glatte Creme entsteht. Die Creme wellenartig auf den gut gekühlten Kuchen streichen und zum Schluss mit frisch geraspelter Schokolade bestreuen.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Backform/Backrahmen
eckig, verstellbar



Tipp