

## Kaffee-Walnuss-Kuchen

Ein Highlight auf der Kaffeetafel ist sicher der Kaffee-Walnuss-Kuchen. Mit diesem Rezept ist er leicht selbst zu backen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min



### Zutaten

170 g	<u>Butter</u>
170 g	Zucker
3 Stk.	Eier (geschlagen)
2 EL	Kaffee (abgekühlten)
170 g	Mehl
1 TL	Backpulver
100 g	Walnüsse (grob gehackt)
Nach Belieben	Walnüsse (ganze, für die Dekoration)
2 Stk.	<u>Backformen</u>

#### Für die Creme

200 g	<u>Butter</u>
400 g	Staubzucker
2 EL	Kaffee (abgekühlten)

# Zubereitung

- 1. Für den Kaffee-Walnuss-Kuchen den Backofen auf 180°C vorheizen. Zwei Springformen mit Butter einfetten. Einige Walnusshälften für die Dekoration beiseite legen, den Rest grob hacken.
- 2. Butter mit Zucker schaumig schlagen und nach und nach Eier und Kaffee unterrühren. Mehl mit Backpulver und gehackten Walnüssen mischen und mit der Butter-Zucker-Mischung



verrühren.

- 3. Den Teig gleichmäßig in die beiden Springformen verteilen und glatt streichen. Im Ofen 20-25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, aus den Formen lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- 4. In der Zwischenzeit die Creme zubereiten. Dazu die Butter schaumig rühren und mit Staubzucker und Kaffee verrühren. Einen Kuchenboden mit einem Drittel der Creme bestreichen und den zweiten Boden darauf setzen.
- 5. Die restliche Creme großzügig auf dem oberen Kuchen verteilen oder den Kuchen rundherum damit bestreichen. Mit den Walnusshälften dekorieren. Bis zum Servieren kühl stellen.

## **Tipp**

Den Kaffee-Walnuss-Kuchen alternativ mit Mokkabohnen verzieren.