Kaffeekuchen

Der Kaffeekuchen ist eine einfache, aber köstliche Mehlspeise für Kaffeeliebhaber. Das Rezept für den saftigen Kuchen gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

3 Stk.	Eier
125 g	Butter
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
150 g	Mehl
2 TL	Backpulver
100 g	Mandeln (gemahlen)
1 EL	Backkakao
250 ml	Espresso (stark)

Zubereitung

1. Der **Kaffeekuchen** ist rasch zubereitet. Dazu die Eier trennen und das Eiklar zu steifen Schnee schlagen. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen und die Eidotter einzeln unterrühren. Das Mehl mit Backpulver versieben und zugeben. Gemahlene Mandeln, Backkakao und die Hälfte vom Kaffee hinzugeben und verrühren. Abschließend den Eischnee vorsichtig unterheben.

2. Die Masse in einen mit Butter befettete Springform 26 cm füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze zirka 40-45 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

3. Den Kaffeekuchen vom Ofen nehmen, mehrmals mit einer Stricknadel oder dünnen Holzstäbchen einstechen und mit dem restlichen Kaffee beträufeln. Danach auskühlen lassen und servieren.

Unsere Empfehlung
Springform 26 cm
antihaftbeschichtet mit
Transporthaube

hier bestellen



Tipp

Den köstlichen Kaffeekuchen vor dem Anschneiden noch mit Staubzucker bestäuben.