

# Kaffee Kuchen

Der Kaffee Kuchen 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.	<a href="#">Eier</a>
125 g	<a href="#">Butter</a>
200 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
150 g	Mehl
2 TL	Backpulver
100 g	Mandeln (gemahlen)
1 EL	Backkakao
250 ml	<a href="#">Espresso</a> (stark)

## Zubereitung

1. Der **Kaffee Kuchen** 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 Kaffee Kuchen 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  
antihafbeschichtet mit  
Transporthaube

 [hier bestellen](#)



## Tipp

Den köstlichen Kaffee Kuchen vor dem Anschneiden noch mit Staubzucker bestäuben.