

Rezept

Cappuccino-Kuchen

Ein Rezept von Cappuccino-Kuchen, am 23.04.2024

Zutaten

300 g weiche Butter	370 g Puderzucker
Salz	5 Eier (M)
300 g Mehl	1 Pck. Backpulver
100 ml starker Espresso	400 g Mascarpone
250 g Magerquark	150 g Sahne
50 g Amarettini	1 Backblech (Innenmaße ca. 41 × 35 cm)
Butter für das Blech	Kakaopulver zum Bestäuben (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal, 22 g F, 5 g EW, 26 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. Zimmerwarme Butter mit 250 g Puderzucker und 1 Prise Salz in 8 Min. cremig aufschlagen. Eier einzeln einrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit dem Espresso unter den Teig rühren. Den Teig auf das Backpapier geben und sehr glatt sowie gleichmäßig bis zum Rand des Bleches verstreichen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Den fertigen Tortenboden etwa 30 Min. auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.
2. Mascarpone, Quark und übrigen Puderzucker (120 g) in 3 Min. cremig aufschlagen. Sahne steif schlagen, unterheben. Den Tortenboden vom Backpapier lösen und auf eine Kuchenplatte geben. Die Creme leicht wolkgig aufstreichen. 1 Std. kühl stellen.
3. Vor dem Servieren den Kuchen nach Wunsch mit Kakaopulver bestäuben. Amarettini zerbröseln und über die Creme streuen.