

Rezept

Espresso-Macadamiakuchen

Ein Rezept von Espresso-Macadamiakuchen, am 23.04.2024

Zutaten

200 g Macadamianüsse	4 Eier
250 g Zucker	200 ml Öl
200 ml kalter Espresso	300 g Mehl
100 g Schokoraspel	1 Pck. Backpulver
150 g Puderzucker	2 EL kalter Espresso
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Kastenform von 30 cm Länge (15 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Macadamianüsse grob hacken, dabei 15 Nüsse ganz lassen und beiseitelegen. Den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form mit Butter einfetten.

2. Eier mit Zucker dick-cremig aufschlagen. Öl und 200 ml Espresso unter Rühren dazugeben. Mehl mit gehackten Macadamianüssen, Schokoraspeln und Backpulver mischen und rasch unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im Ofen (unten) 50 – 55 Min. backen. Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen. Puderzucker und 2 EL Espresso glatt verrühren, den Kuchen damit bestreichen. Die ganzen Macadamianüsse daraufsetzen und den Guss trocknen lassen.