

Rezept

Haselnuss-Blechkuchen mit Kaffeeguss

Ein Rezept von Haselnuss-Blechkuchen mit Kaffeeguss, am 28.04.2024

Zutaten

Für den Teig

2 Eier (M)	130 ml Milch (evtl. etwas mehr)
200 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker
2-3 Tropfen Bittermandelaroma	250 g Mehl (Type 405)
250 g gemahlene Haselnüsse	4 gestrichene TL Backpulver

Für den Guss

200 g Puderzucker	1 EL Butter
50 ml Espresso	

Außerdem

Butter für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 290 kcal, 13 g F, 5 g EW, 39 g KH

Zubereitung

1. Für den Teig die Eier mit der Milch in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Den Zucker, Vanillezucker und das Bittermandelaroma hinzufügen und unterrühren. Mehl, Haselnüsse und Backpulver vermischen und ebenfalls unterrühren.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech mit Butter einfetten. Den Rührteig etwa 2-3 cm hoch auf dem Blech verstreichen und im Ofen (Mitte) in 20 Min. leicht gebräunt backen (Stäbchenprobe machen). Den Kuchen herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
3. Für den Guss den Puderzucker sieben. Die Butter schmelzen. Den Puderzucker mit der flüssigen Butter und dem Espresso glatt rühren. Den Kaffeeguss auf dem noch warmen Kuchen verstreichen. Den Kuchen vor dem Servieren vollständig auskühlen lassen, sodass auch die Glasur fest ist.