

Rezept

Haselnuss-Kaffee-Kuchen

Ein Rezept von Haselnuss-Kaffee-Kuchen, am 20.03.2023

Zutaten

300 g gemahlene Haselnüsse	2 EL löslicher Espresso
100 g dunkle Schokolade (Kakaoanteil 60-70%)	200 g Butter
2 EL Kaffeelikör (z. B. Kahlúa) nach Belieben	4 Eier
Salz	130 g Zucker
Butter für die Form	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE SPRINGFORM VON 24-26 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. ESPRESSOPULVER mit einem 1 EL heißem Wasser verrühren.

2. Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Form buttern, den Boden der Form mit Backpapier auslegen.

3. Die Schokolade grob hacken, mit der Butter, dem Kaffee und dem Kaffeelikör (nach Belieben) über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Creme kurz abkühlen lassen, dann mit den Haselnüssen verrühren.

4. Die Eier trennen, die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eigelbe und den Zucker weiß-cremig aufschlagen. Die Schoko-Nuss-Mischung unterrühren. Zuletzt den Eischnee unterheben. Den Teig in die Form gießen und glatt streichen. Im Backofen (Mitte, Umluft 140°) in 40 Min. backen.