

Rezept

Nusskuchen mit Espresso

Ein Rezept von Nusskuchen mit Espresso, am 25.04.2024

Zutaten

60 ml frisch gebrühter Espresso	125 g weiche Butter
175 g Rohrzucker	4 Eier
200 g gemahlene Mandeln	50 g gehackte Mandeln
2 EL Zimt-Kandis-Sirup	125 g Mehl
2 TL Backpulver	150 g Zartbitter-Schokolade
Fett und Mehl für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (25 cm lang) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Den Espresso abkühlen lassen. Die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe zur Butter geben und kräftig schaumig rühren. Gemahlene und gehackte Mandeln, Sirup und Espresso unterrühren.

2. Mehl und Backpulver über den Teig sieben und unterheben. Die Schokolade in kleine Stücke hacken und zugeben. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Die Eiweiße steif schlagen, unter den Teig heben. Die Kastenform fetten und mit Mehl ausstreuen. Den Teig einfüllen.

3. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 1 Std. backen (Stäbchenprobe machen!). Herausnehmen, kurz ruhen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und ganz abkühlen lassen.