

Schoko-Mandel-Kaffeekekuchen

Zutaten für 1 Backblech oder eine Kastenform (25–30 cm)

300 g Mehl

200 g Zucker*

150 g geriebene Mandeln oder Haselnüsse

1 Pck. Backpulver

½ TL Zimt*

180 g Butter

100 g Bitterschokolade gerieben, 55-70 % *

1 Tasse Kaffee (auch Instantkaffee möglich)*

Schokoladenguss oder Puderzucker

Mehl, Zucker, Mandeln, Backpulver und Zimt in einer Schüssel gut vermischen. Butter zerlassen und Schokolade darin auflösen. Eier mit Zucker schaumig rühren, die Mehlmischung, Kaffee und Butter-Schokomasse einrühren.

Teig in eine gefettete Kastenform geben und 45-60 Minuten bei 180 °C backen. Nach dem Auskühlen den Kuchen mit Glasur überziehen oder mit Puderzucker bestreuen.

Alternativ kann der Teig auch auf einem Blech gebacken werden (20-30 Minuten bei 180 °C). In Rauten oder Rechtecke schneiden.

*erhältlich im Weltladen