

## Schoko-Kaffee Kuchen – was will man mehr?

Zubereitung: 15 min  
Backen: 45 min  
Zeit insgesamt: 1 Std.

### Zutaten für eine 20 cm Springform:

200 ml heißer Kaffee  
70 g Kakaopulver  
2 Eier, zimmerwarm  
150 ml Sonnenblumenöl  
230 g Mehl  
150 g Zucker  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
1 Prise Muskatnuss  
1 Prise gemahlene Vanille oder 1 Pck. Vanillezucker

### Für die Glasur:

80 ml Sahne  
15 g Kakaopulver  
30 ml Kaffee  
70 g Schokolade, z. B. Zartbitter oder Vollmilch  
1 Prise Salz  
20 g Butter  
1 EL Puderzucker

### Für die Tränke:

40 ml Kaffee

### Besonderes Werkzeug:

Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Schneebesem

### Zubereitung:

Einen Kaffee mit etwa 280 ml kochen. Für den Teig 200 ml heißen Kaffee mit Kakaopulver verrühren und beiseite stellen.

Eine Springform mit etwas Öl einpinseln und leicht mit Kakao ausstäuben. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die zimmerwarmen Eier in einer Rührschüssel cremig aufschlagen. Das Öl langsam hinzufügen und weiter schlagen bis eine Mayo ähnliche Masse entsteht. In einer anderen Rührschüssel Mehl, Zucker, Salz, Backpulver und Muskatnuss vermischen. Die leicht abgekühlte Kaffee-Kakao Mischung zur Mayomischung dazugeben und verrühren. Die trockenen Zutaten dazu geben und alles ganz kurz unterrühren.

Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und auf der mittleren Schiene etwa 45 min backen. Unbedingt die Stäbchenprobe durchführen! Sobald nichts mehr am Holzspieß kleben bleibt, den Kuchen sofort heraus nehmen.

Den Kuchen aus der Form lösen und 15 min abkühlen lassen. Evtl. die Kuppel mit einem Messer etwas begradigen (falls der Teig sehr nach oben hin aufgegangen ist und euch dies stört) und mit

einem Holzspieß mehrere Löcher in den Teig einstechen. Etwa 50 ml Kaffee darüber träufeln und einziehen lassen.

Für die Glasur die Schokolade grob hacken. Die Sahne in einen Topf geben und zusammen mit 30 ml Kaffee und dem Kakaopulver aufkochen lassen und dabei ständig rühren. Den Topf vom Herd nehmen und die gehackte Schokolade einrühren – dabei so lange rühren bis sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat. Butter, Salz und Puderzucker hinzugeben und ebenfalls verrühren. Die Glasur auf dem Kuchen verteilen und an den Seiten herunterlaufen lassen.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥