



Kaffeewürfel im Schokomantel

Zutaten für die Kaffeewürfel:

250 g Margarine, weich

250 g Zucker

4 Eier

375 g Weizenmehl

1 Pkg. Backpulver

100 g Walnüsse, gerieben

50 g Kakao, schwarz

250 ml Espresso

Schokoladenglasur

Silikonform

Zuerst bereitet man eine Tasse Espresso mit 250 ml zu und lässt diese auskühlen. Die Margarine mit dem Mixer geschmeidig rühren. Nach und nach den Zucker hinzufügen und die Eier einzeln einrühren. Das Mehl wird mit dem Backpulver gemischt und unter Rühren in die Mischung eingesiebt.

Nun nach der Reihe noch die geriebenen Nüsse und den Kakao zum Teig hinzufügen. Zuletzt wird nach und nach der Espresso eingerührt.

Den Teig in kleine Silikonförmchen füllen und bei 180°C Ober-Unterhitze etwa 30 min backen. Wenn man den Kuchen stattdessen in eine große Backform gibt, erhöht sich die Backzeit auf bis zu 60 min.

Sobald der Kuchen ausgekühlt ist, wird er aus der Silikonform gestürzt und nach dem Abkühlen mit flüssiger Schokoladenglasur überzogen.

