

# Doppelte Nervennahrung: Schoko-Kaffee-Kuchen



Während ich mich hoffentlich gerade munter durch New York Citys Cronuts, Burger und Cheesecakes mampfe, habe ich für euch noch meinen leckeren Geburtstagskuchen. Beziehungsweise den zweiten Geburtstagskuchen, nämlich den für die Kollegen. Zum runden Geburtstag wollte ich ihnen mal wieder was mitbringen und da kam dieses Rezept von Detlef ([DEK Design](#)) für seine Form Opera gerade recht – Kaffee und Schokolade, das tut bei der Arbeit doch immer gut, was? =)

Die Form sieht natürlich recht spektakulär aus – Kollege Christoph wollte den Kuchen gar nicht anschneiden, weil er so schön aussah – aber der Kuchen wird mit einer normalen Kasten- oder Napfform natürlich genauso lecker. Ich habe das Rezept etwas abgewandelt und einen Schuss Rotwein statt Orangensaft genommen, es war einfach gerade keine Orange da.



**Für 1 „Opera“-Form oder eine andere Backform für 1,6 l Teig:**

145 g Butter/Margarine

220 g Zucker

1 Prise Salz  
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
3 Eier  
145 ml Espresso  
100 g gemahlene Mandeln  
330 g Mehl  
1  $\frac{1}{2}$  TL Backpulver  
60 g Kakao  
1 Schuss Rotwein (oder Saft einer Orange)

Butter/Margarine und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren, Espresso (alternativ starker Filter-Kaffee), Wein (O-Saft) und Mandeln zugeben.

Mehl, Backpulver, Kakao trocken mischen und durch ein Sieb in den Teig streuen.

Den Ofen auf 175°C vorheizen.

Die Form großzügig ausfetten und darauf achten, dass jede Ecke genug Fett hat. Mit Semmelbrösel oder Gries ausstreuen und den Teig einfüllen. Notfalls mit einem Löffel den Teig in die Spitzen drücken. Den Kuchen ca. 70-80 Minuten backen (Stäbchenprobe!).

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf eine isolierende Fläche stellen – am besten auf ein Küchensbrett oder ein mehrfach gefaltetes Tuch. Die heiße Form niemals auf etwas Kaltes stellen, denn dabei können Spannungen und Risse in der Form entstehen!

Der Kuchen soll jetzt in der Form abkühlen, das dauert mindestens 1 Stunde oder länger. Dieses Abkühlen in der Form ist fast das Wichtigste, denn dabei verfestigt sich der Kuchen, und er schrumpft etwas. Danach kann er oben begradigt (so kann man gleich mal kosten!) und gestürzt werden.

[nurkochen]



Fühlt euch begrüßt von jenseits des Atlantiks und habt ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith

