

Schoko - Mokka - Rauten

Kategorien: Plätzchen, Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

4	Teel.	Espresso-oder kaffeepulver, instant
100	Gramm	Sahne-mokkaschokolade
300	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
1	Prise	Salz
1	Teel.	Zimt
1	Pack.	Vanillezucker
250	Gramm	Zucker
100	Gramm	Haselnüße, gemahlen
100	Gramm	Haselnüße, gehackt
250	Gramm	Butter
4		Eier
50	ml	Mokkalikör
100	Gramm	Zartbitterkuvertüre

Anleitung:

Espressopulver in 150 ml heißem Wasser auflösen, auskühlen lassen. Schokolade hacken. Mehl und Backpulver mischen, sieben. Salz, Zimt, Vanillezucker und beide Haselnußsorten untermischen. Espresso, Eier, weiche Butter und Likör zufügen und alles in 2 Minuten zu einem cremigen Teig verrühren. Gehackte Schokolade unterheben.

Teig in eine gefettete Fettpfanne füllen (ca. 38x34 cm, wenn nötig die Fläche mit einer gefetteten Aluschiene auf die Größe ausrichten). Teig glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 25 min backen. Kuchen auskühlen lassen.

Kuvertüre in heißem Wasserbad auflösen, in ein Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke am Gefrierbeutel abschneiden und die Rauten streifenartig mit der Kuvertüre verzieren. Schokolade etwas erstarren lassen und mit einem warmen scharfen Messer Kuchen in Rauten schneiden,