

## Schwarzwälder Kaffee-Kränzle



Für alle Kaffee-Kuchen-Fans ein echter Tipp! Dieser Kuchen überzeugt durch seine leicht herbe Schoko-Kaffee-Note und einer leckeren Käsehaube. Leichte Zubereitung.

8-10 Stücke

---

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 30 min

---

### ZUTATEN

#### Für die Streusel

30 g Mehl

1 TL Backkakao

½ TL espressopulver

15 g Zucker

15 g kalte Butter, gewürfelt

## Für den Teig

60 g Mehl  
60 g Speisestärke  
2 TL Backpulver, gestrichen  
1 Prise Salz  
3 TL Espressopulver  
2 TL Backkakao  
80 g Zucker  
2 Eier  
100 g Butter  
7 EL Milch

## Für den Belag

300 g Frischkäse  
100 g Crème fraîche  
2 TL Speisestärke  
1 P. Vanillezucker oder 1 TL Vanille-Extrakt  
60 g Puderzucker

## Für die Deko

1 EL Backkakao  
Kaffeebohnen aus Schokolade

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Einen Bogen Backpapier in Springform (20 cm Ø) einspannen. Den Rand der Form leicht einfetten (habe ich vergessen).
3. Für die Streusel alle Zutaten in eine Schüssel geben, mischen und zügig mit den

Fingern zu Streusel kneten. Die Streusel auf den Boden der Springform verteilen und andrücken.

4. Für den Teig Mehl, Speisestärke, Backpulver, Zucker, Salz, Kakao und Espressopulver mischen.
5. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Flüssige Butter, Eier und Milch zu den trockenen Zutaten geben und verrühren. Den Teig auf den Streuseln verteilen.
6. Für 20 Minuten im unteren Ofendrittel backen.
7. In der Zwischenzeit den Belag zubereiten. Dazu alle Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren.
8. Nach der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 200 °C erhöhen.
9. Die Käsemasse auf dem Teig verteilen und weitere 10 Minuten bei 200 °C backen.
10. Anschließend den Kuchen aus der Form nehmen und abkühlen lassen.
11. Vor dem Servieren den abgekühlten Kuchen mit Kakaopulver bestreuen und nach Wunsch mit Schokoladen-Kakaobohnen verzieren.