

Walnuss-Espresso-Kuchen



Hier trifft Kaffeegenuss auf Nussliebe! Saftiger Kastenkuchen mit Espresso und Walnüssen (geröstet, gemahlen und gehackt) mit einem cremigen Espresso-Frischkäse-Topping.

10-15 Stücke

Zubereitungszeit: 40 min

Wartezeit:

Backzeit: 1 Std

ZUTATEN

Für den Teig

150 g Walnuskerne

60 ml Espresso oder starker Kaffee

2 TL löslicher Espresso

200 g weiche Butter

180 g brauner Zucker (wer es süßer mag, lieber etwas mehr)

1 Prise Salz
1 TL Vanille-Extrakt
4 Eier (Gr. M)
170 g Mehl
½ TL Backpulver

Für das Topping

40 g weiche Butter
100 g Frischkäse, zimmerwarm
1 TL löslicher Espresso
100 g Puderzucker
Walnusskerne zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Kastenform (ca. 25 cm Länge) gründlich einfetten und mit einem Streifen Backpapier auslegen,
3. Die Walnusskerne für den Teig und zum Bestreuen (insgesamt ca. 200 g) in einer fettfreien Pfanne leicht anrösten und abkühlen lassen. Anschließend 75 g der Walnüsse fein mahlen. Den Rest grob hacken und 50 g für die Deko zur Seite legen.
4. Den Espresso (oder Kaffee) kochen, den löslichen Espresso darin auflösen, über die grobgehackten Walnüsse gießen und abkühlen lassen.
5. Für den Teig weiche Butter, Zucker, Salz und Vanille cremig rühren. Die Eier nacheinander gründlich unterrühren.
6. In einer separaten Schüssel, das Mehl mit dem Backpulver sowie den fein gemahlenen Walnüssen mischen und unter den Teig rühren.
7. Nun noch die grobgehackten Nüsse samt Espresso zum Teig geben und verrühren.
8. Den Teig in die Backform geben und glattstreichen. Für ca. 60 Minuten (Stäbchenprobe!) im unteren Drittel des Backofens backen. Sollte der Kuchen

oben zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken.

9. Anschließend den Kuchen einige Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form holen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.
10. Für das Topping Butter, Frischkäse, löslicher Espresso und Puderzucker verrühren, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Das Topping entweder mit einem Spritzbeutel aufspritzen oder einfach mit einem Löffel auf der Oberfläche des abgekühlten Walnusskuchens verteilen. Abschließend mit den zur Seite gelegten, grob gehackten Walnusskernen bestreuen.
11. Im Kühlschrank parken, bis der Kuchen serviert wird.