

Zutaten:

250g Butter
180g Zucker
2 P. Vanillinzucker
4 Eier
250g Mehl
1 TL Backpulver
2 Tassen frisch zubereiteter Espresso
100g Schokoladentropfen
100g Haselnüsse, gemahlen

Guss:

200g Puderzucker
4 EL Espresso
2 EL Kaffee-Whiskey oder Mokkalikör

Zubereitung:

Butter cremig rühren, nach und nach Zucker, Vanillinzucker und Eier zufügen. Das mit Backpulver vermischte Mehl, Espresso und Nüsse unterrühren. Zuletzt die Schokoladentropfen kurz unterrühren. Den Teig gleichmäßig auf ein Backblech streichen und hellbraun backen.

Für den Guss: Puderzucker mit Espresso und Likör glattrühren.

Nach dem Backen den noch leicht warmen Kuchen mit dem Guss bestreichen.

In 20 Stücke schneiden.

Geräteinstellungen:

Einstellungen:	Heißluft	Ober-/Unterhitze
Temperatur:	150-170°C	190-200°C
Schiene:	1 von unten	1 von unten
Zeit:	25-30 Minuten	20-25 Minuten+Vorheizen

Wir wünschen Ihnen Gutes Gelingen

Ihre

Küchenwerkstatt-Graf