

Stephanies Skúffukaka: Lakritz-Kaffee-Schokokuchen (nach einem isländischen Familienrezept)

Für 1 Springform (28 cm Durchmesser) oder 1 Blech (35x26 cm – dann wird der Kuchen etwas dünner)

Zutaten Teig

300 g Mehl
330 g Zucker
50 g Kakaopulver
1 TL Natron
1 TL Backpulver
1 TL Salz
1 TL Zimt
240 ml Buttermilch
120 g zerlassene Margarine
80 ml Kaffee oder heißes Wasser
2 Eier
50 g Lakritz, klein geschnitten

Zubereitung Teig

Den Backofen auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine Springform oder ein Backblech mit Backpapier auslegen.

In einer großen Schüssel gesiebt Mehl, Zucker, Kakaopulver, Natron, Backpulver, Salz und Zimt gut vermischen.

Die Margarine in einem Topf schmelzen.

Zunächst die Buttermilch, dann aufgebrühten Kaffee (oder heißes Wasser) und Eier nacheinander mit den trockenen Zutaten verrühren. Zum Schluss die geschmolzene Margarine unterrühren. Lakritz in kleine Stücke schneiden und unter den Teig heben

Tipp: Wer kein Lakritz mag, kann stattdessen Walnüsse verwenden.

Alternative zu Lakritz:

120 g Walnüsse

Teig gleichmäßig auf das Backblech verteilen und circa 25 Minuten im Ofen bei 175°C (Ober-/Unterhitze) backen. Die Springform etwas länger, circa 35-40 Minuten backen.

Zutaten Glasur

200 g Puderzucker
3 EL Kakaopulver
45 g zerlassene Margarine
3 EL heißer Kaffee
ein Schälchen Kokosraspel zum Drüberstreuen

Zubereitung Glasur

Für die Glasur Puderzucker und Kakaopulver gut vermengen.

Zerlassene Margarine hinzugeben und verrühren. Danach heißen Kaffee hinzugeben und verrühren bis eine cremige Glasur entsteht.

Auf dem noch warmen Kuchen verteilen und danach mit Kokosraspeln verzieren.

Guten Appetit!