# KAFFEE-GUPF-KUCHEN

1. Kaffeetassen mit Kronenöl mit feinem Buttergeschmack ausstreichen und mit Mehl ausstreuen. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Mehl und Backpulver versieben, Mandeln und die grobgehackte Schokolade mit dem Mehl vermischen.
3. Eier, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und die abgeriebene Zitronenschale schaumig (mind. 10 Min.) schlagen. Kronenöl mit feinem Buttergeschmack langsam einlaufen lassen und ca. 1 Min. weiter schlagen.
4. Abwechselnd den kalten Espresso und die Mehlmischung unter die Masse heben.
5. In Kaffeetassen füllen (3/4 voll) und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Min. backen. Aus dem Backofen nehmen, in der Form 10 Min. auskühlen lassen, aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.
6. Für die Kakaoglasur Staubzucker, Rum, Kronenöl, Wasser und Kakao verrühren. Glasur über den Kuchen gießen und mit Schokoladebohnen belegen. Glasur fest werden lassen.

**Tipp**: Die Backzeit erhöht sich beim Rehrücken auf insgesamt ca. 45 Min.

## ZUTATEN FÜR KAFFEETASSEN MIT 160 ML WASSERINHALT (= 6 STÜCK) ODER FÜR 1 REHRÜCKENFORM MIT 1,2 L WASSERINHALT

**Kaffeekuchen**:

4 Eier
230 g Staubzucker
1 Prise Salz
1 Packerl Vanillezucker
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
200 g Kronenöl mit feinem Buttergeschmack
240 ml kalter Espresso
350 g glattes Mehl
1 Packerl Backpulver
130 g geriebene Mandeln
60 g Milchschokolade (grobgehackt)

**Kakaoglasur**:

125 g Staubzucker
3 EL Rum
1/2 TL Kronenöl mit feinem Buttergeschmack
1 EL Wasser
1/2 TL Kakao

**Garnitur**:

12 Stück Schokoladebohnen