Espressokuchen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

3 Esslöffel Espressokaffeepulver (Instant), 6 Eier, 200 gr Zucker, 100 gr Speisestärke, 0,5 Päckchen Backpulver, 100 gr gem. Mandeln, 50 gr Walnüsse, 50 gr Sultaninen, 50 gr getrocknete Pflaumen, 50 gr geriebene Schokolade.

Die Vorbereitungen:

Eine 26cm Springform einfetten.

Die Zubereitung:

Espressopulver in 6 EL. heißem Wasser auflösen. Eier trennen, Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Espresso zufügen. Speisestärke, Backpulver und Mandel mischen. Walnüsse, Sultaninen und Pflaumen grob hacken, mit Schokolade und Mehlmischung unter die Eigelbmasse rühren. Eiweiß steif schlagen, unterheben und in eine gefettete Springform füllen.
Im heißen Ofen bei 175°C 40-45min backen. Nach dem Erkalten mit Schokoladenspänen verzieren.