

# Kaffeehäferlkuchen

- 4 Stück Eier
- 230 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Packung VZ
- 1 Stück Zitrone  
(abgeriebene Schale)
- 200 ml Öl (ev. mit feinem  
Buttergeschmack)
- 240 ml Espresso (kalt)
- 350 g Mehl (glatt)
- 1 Packung Backpulver
- 130 g Mandeln (gerieben)
- 60 g Milkschokolade



## Kakaoglasur

- 125 g Staubzucker
- 3 EL Rum
- ½ TL Öl
- ½ TL Kakao

## Garnitur

- 12 Stück Schokoladebohnen

## Zubereitung

**Kaffeetassen mit Öl ausstreichen und mit Mehl ausstreuen. Backofen auf 160° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Mehl und Backpulver versieben, Mandeln und die grob gehackte Schokolade mit dem Mehl vermischen. Eier, Staubzucker, Salz, VZ und die abgeriebene Zitronenschale schaumig (min 10 min) schlagen. Öl langsam einlaufen lassen und ca. 1 Minute weiter schlagen. Abwechselnd den kalten Espresso und die Mehlmischung unter die Masse heben. 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. Für die Kakaoglasur, Staubzucker, Rum, ½ TL Öl, Wasser und Kakao verrühren. Glasur über den Kuchen gießen und mit Schokoladebohnen belegen. Glasur fest werden lassen.**