

Isländischer Kaffekuchen (Súkkulaðikaka)

vorgestellt von Ása Ástardóttir

ZUTATEN

FÜR DIE ZWEI BÖDEN

100 g Margarine oder Butter
200 g Zucker
165 g Mehl
2 TL Kakaopulver
1/2 TL Backpulver
1/2 TL Natron
3 Eier
50-100 ml Milch

FÜR DIE CREME

50 g Butter
(1 Ei)
1 TL Sahne
Vanilletropfen
200 g Puderzucker
2 TL Kakaopulver
Etwa eine Untertasse Kaffee nach Belieben

FÜR DIE DEKORATION

Erdbeeren und Heidelbeeren nach Belieben
Kokosflocken oder -raspeln nach Belieben



ZUBEREITUNG

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Für die Böden Margarine oder Butter und Zucker mischen und hell cremig aufschlagen. Kakao, Mehl, Backpulver und Natron hinzufügen. Eier einzeln dazugeben und jeweils eine halbe Minute aufschlagen. Dann die Milch in den Kuchenteig rühren. Zwei flache, runde Backformen (18cm) einfetten und Kuchenteig einfüllen, glattstreichen. Im unteren Ofenteil auf dem Rost 13 bis 15 Minuten backen. Abkühlen lassen.
Für die Creme Butter mit Sahne, Vanilletropfen und Kakaopulver verrühren. Puderzucker darüber sieben und unterrühren. Das Ei ist optional – manche wollen kein rohes Ei in der Creme. Die Kaffee-Menge kann nach Geschmack variieren – ich empfehle, eine Espressotasse aufgebühten und abgekühlten Kaffee zu verwenden. Kaffee nach und nach unterrühren, die Creme darf nicht zu flüssig sein.
Nach dem Backen die Creme gleichmäßig auf einem der beiden Kuchenböden verteilen, den zweiten Boden auflegen. Den ganzen Kuchen mit Creme oben und an den Seiten gleichmäßig einstreichen.
Dekorieren nach Geschmack: Kokosflocken, Erdbeeren und Heidelbeeren auf dem Kuchen platzieren.

Lokalzeit