

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 11.10.2019

Cappuccino Kuchen

Für ca. 12 Stücke

Zutaten:

Für den Biskuit:

350 g Marzipanrohmasse
 etwas Bio-Zitronenabrieb
 1 Prise Salz
 230 g Butter
 7 Eigelb (Größe S ca. 140 g)
 30 ml Wasser
 70 g Zucker
 10 g Lösliches Espressopulver
 10 ml Kirschwasser
 4 Eiweiß (Größe S ca. 120 g)
 120 g Mehl (Type 405)
 60 g Schokoladenmoccabohnen

Für die Mandel-Schneemasse:

3 Eiweiß (Größe S ca.90 g)
 70 g Zucker
 1Pck. Vanillezucker
 10 g Stärke
 80 g weiße, gemahlene Mandeln
 etwas Bittermandelaroma
 20 g Kakaopulver

Außerdem:

eine Kastenform (ca. 25 cm x 10 cm x 8 cm)
 gemahlene Mandeln

Zubereitung:

1. Eine Kastenform einfetten und mit gemahlenden Mandeln bestreuen. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Für den Biskuit die Marzipanrohmasse mit dem Bio-Zitronenabrieb, dem Salz und der Butter schaumig rühren. Die Eigelbe nach und nach unter die schaumige Masse rühren.
3. Wasser und 20 g Zucker aufkochen, das Espressopulver darin auflösen und abkühlen lassen. Kirschwasser hinzufügen. Das Espresso-Kirschwasser-Gemisch zur Marzipan-Buttermasse geben und glattrühren.
4. Eiweiß und den restlichen Zucker (50g) zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Mehl in die Masse sieben, Schokoladenmoccabohnen kleinhacken, mit dem Mehl unter die Marzipan-Buttermasse heben und in die vorbereitete Kastenform füllen.
5. Für die Mandel-Schneemasse, Eiweiß und 40 g Zucker zu Schnee schlagen. Der restliche Zucker (30g), Vanillezucker, Stärke und die Mandeln mischen und mit dem





Bittermandelaroma unter den Eischnee heben. Die Schneemasse mit einem Spritzbeutel und großer Lochtülle auf die in der Kastenform eingefüllten Biskuitmasse in Streifen spritzen. Die Oberfläche mit Kakaopulver bestäuben und den Cappuccino-Kuchen im Backofen bei 160°C ca. 60-70 Minuten backen.

Nährwerte: Pro Stück: Kcal: 467, KJ: 1855, E: 8 g, F: 27 g, KH: 40 g;