

Latte Macchiato Kuchen

Zutaten

100 g	Kuvertüre, weiß
200 g	Schlagsahne
2 TL	Espresso Kaffeepulver, löslich
50 ml	Karamellsirup
250 g	Butter (weich)
275 g	Zucker
1 EL	Vanilleextrakt
4	Eier
450 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
2 EL	Kakaopulver, dunkel
50 g	Puderzucker zum Bestäuben

Backzeit

Ca. 50Minuten bei 160°C Umluft.

Zubereitung

Je 100 ml Sahne aufkochen. In einem Teil der Sahne die Kuvertüre schmelzen, im anderen den Kaffee auflösen und den Sirup unterrühren. Beides abkühlen lassen.

Das Mehl sieben und mit dem Backpulver gut vermischen. Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanilleextrakt schaumig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Anschließend das Mehl kurz unterrühren. Den Teig halbieren. Unter die eine Hälfte die Sahne mit der Kuvertüre und unter die andere die Espresso-Sahne und den Kakao rühren.

Eine Gugelhupfform einfetten und bei Bedarf ausstreuen. Zuerst mit dem dunklen Teig befüllen. Den hellen Teig darauf geben und nicht mit dem dunklen Teig verrühren. Im bei Umluft auf 160°C vorgeheizten Backofen ca. 50 min. backen (Stäbchenprobe).

Den fertigen Latte Macchiato Kuchen nach dem Auskühlen mit Puderzucker betäuben.

Revision #1

Created 2026-09-26 13:19:45 UTC by ralf

Updated 2026-09-26 13:19:45 UTC by ralf