



Skúffukaka – Isländischer Schokoladenkuchen

Zutaten

Teig:

300 g Mehl
240 g Zucker
60 g Kakaopulver
je ein TL Natron, Backpulver
und Zimt
140 g Buttermilch
60 g zerlassene Butter
40 ml heißer Wasser
2 Eier

Glasur (Kökukrem):

3 EL starker, gebrühter Kaffee
160 g Puderzucker
20 g Kakaopulver
20 g zerlassene Butter
2 Pck. Vanillezucker

Deko:

Kokosraspeln

Zubereitung

Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, Zucker, Kakaopulver, Natron, Backpulver, Zimt gründlich vermengen. Buttermilch, Butter, Wasser und die Eier verquirlen. Die Mehlmischung per Hand unter die Eimischung geben (wichtig: nicht mit dem Mixer, sonst wird der Teig zäh).

Eine gefettete Form circa 22 x 32 Zentimeter mit dem Teig befüllen und dann im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten backen.

Für die Glasur zuerst Puderzucker, Kakao, Vanillezucker vermengen. Dann Kaffee und Butter dazugeben bis eine homogene Masse entsteht. Die Glasur auf den noch heißen Kuchen geben, so lässt sie sich leichter verstreichen. Kokosraspel darüberstreuen und abkühlen lassen.