



150 G BLANCHIERTE MANDEL  
50 G PINIENKERNE  
200 G BUTTER  
300 G PUDERZUCKER  
100 G KAKAOPULVER (ECHTEN KAKAO)  
2 TEELÖFFEL VANILLEZUCKER  
3 EIER  
300 G WEIZENMEHL  
1 (STARKER!) ESPRESSO  
FETT FÜR DIE SPRINGFORM

ZUERST WERDEN DIE MANDELN UND DIE PINIENKERNE IN EINER PFANNE OHNE FETT KURZ ANGERÖSTET UND BEISEITE GESTELLT. DIE BUTTER IN EINEM GROBEN TOPF ZERGEHEN LASSEN, DEN TOPF VOM HERD NEHMEN UND PUDERZUCKER, DEN KAKAO UND DEN VANILLEZUCKER UNTERRÜHREN. NACH UND NACH DIE EIER HINZUGEBEN UND ZUM SCHLUSS DAS MEHL, DAS MIT DEN PINIENKERNEN UND DEN MANDELN VERMENGTE WURDE, LÖFFELWEISE EINRÜHREN. ZU GUTER LETZT DEN KAFFEE HINZUFÜGEN.

DEN TEIG IN EINE GEFETTETE SPRINGFORM (24 CM) FÜLLEN UND IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN BEI 175 °C CA. 25 MINUTEN BACKEN (NUR SO LANGE, DASS DER KUCHEN VON INNEN NOCH FEUCHT IST).