



## Mokka-Haselnuss-Brownies

*Schwierigkeitsgrad: leicht  
Zubereitungszeit: 25 Minuten  
plus 30 Minuten Backzeit  
Zutaten für 10–12 Stücke*

75 g Vollmilchschokolade
75 g Nuss-Nougat
75 g Butter
50 g gemahlene Haselnüsse
3 Eier (Größe M)
100 g brauner Zucker
50 ml starker Mokka bzw. Espresso
50 g Mehl
1 Prise Salz
250 g verlesene und gewaschene frische Heidelbeeren

*rechteckige Backform,  
etwa 10 x 28 cm,  
ersatzweise eine runde Form  
à 20 cm Durchmesser*

- 1 Die Backform mit Backpapier auslegen. Schokolade und Nougat klein hacken und zusammen mit Butter in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Anschließend etwas abkühlen lassen.
- 2 Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 3 Haselnüsse in einer Pfanne unter gelegentlichem Umrühren goldbraun rösten.
- 4 Eier mit Zucker in einer großen Schüssel schaumig

schlagen. Mokka bzw. Espresso, Mehl, geröstete Haselnüsse und 1 Prise Salz hinzufügen und unterheben. Flüssigen Schoko-Nougat-Butter-Mix dazugeben und unterrühren.

5 Teig in die Backform füllen, Heidelbeeren darauf verteilen. Form im heißen Ofen in der Mitte etwa 30 Minuten backen. Anschließend den Brownie abkühlen lassen, aus der Form heben und in etwa 3 cm breite Stücke schneiden.

 *Starboard NV, Beaumont Family Wines, Walker Bay, Südafrika, <https://beaumontwines.de>, € 22,80 (0,375 l)*

Rubinrote Farbe, fast wie bei einem LBV Port, alle wichtigen Aromen dieses Desserts spiegeln sich im Glas: Die frischen und gebackenen Heidelbeeren, würzige Töne wie Zimt, Nelken, Vanilleschoten, Röstaromen von Kaffeebohnen und gebranntem Haselnüssen. Harmonisch und rund im Geschmack mit weichen Tannen und einer dezenten Süße. Der Alkohol wirkt leicht wärmend, das Gesamtbild ist homogen. Südafrika hat eine lange Tradition bei der Herstellung von Cape Port.



## Orientalischer Kaffeekuchen

*Schwierigkeitsgrad: leicht  
Zubereitungszeit: 25 Minuten  
plus 45 Minuten Backzeit  
Zutaten für 1 Kasten- oder  
Kranzform von 18 cm Durchmesser  
oder 20 cm Länge*

**Kardamom-Mokka**

4 EL sehr fein gemahlener Kaffee (für Mokka, am besten aus dem orientalischen oder griechischen Lebensmittelhandel)
75 g Puderzucker
3–4 angedrückte Kardamomkapseln

**Kuchen**

weiche Butter für die Form
2 Eier
100 g brauner Zucker
60 ml mildes Olivenöl
200 g Mehl
2 TL Backpulver
125 g griechischer Joghurt (10 % Fett)
150 ml süßer Kardamom-Mokka (s.o.)

- 1 Für den Kardamom-Mokka den Kaffee in einer großen Mokkaanne oder einem kleinen Stieltopf mit Puderzucker, den angedrückten Kardamomkapseln und 150 ml kaltem Wasser verrühren. Das Ganze zunächst aufkochen, dann vom Herd ziehen und abkühlen lassen. Nun vorsichtig den süßen Mokka ab-

- gießen, ohne dass der Satz mitkommt.
- 2 Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
  - 3 Für den Kuchen die Kasten- oder Kranzform großzügig mit weicher Butter ausfetten. Eier mit Zucker etwa 5 Minuten schaumig schlagen, dann nach und nach das Öl unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit Joghurt und etwa 50 ml Kardamom-Mokka unterheben.
  - 4 Den Teig in die gefettete Form füllen und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene etwa 45 Minuten backen. Anschließend etwa 15 Minuten ausdampfen lassen und auf eine Kuchenplatte stürzen.
  - 5 Den übrigen Kardamom-Mokka leicht erhitzen und über den noch warmen Kuchen gießen, bis alles aufgenommen ist. Völlig abkühlen lassen.

 *White Port Blend No 5, Graham's, Portugal, <https://portwine.de>, € 22,70*

Zu einem solchen Kuchen darf es ein bisschen mehr sein, zumindest was die Aromen betrifft. Bei diesem White Port zeigt sich ein ganzer Obstkorb im Glas: frische Pfirsiche, Stachelbeeren, Trauben und Limettenzesten, auch intensive florale Noten von Flieder und die Würzigkeit von Ingwer. Am Gaumen dann saftig erfrischend – das zugesetzte Destillat ist kaum spürbar. Für mich ersetzt der Alkohol die Schlagsahne. Auch ein paar Eiswürfel und Tonic sind erlaubt. Denn ein Port-Tonic passt ebenso perfekt und erfrischt das Gericht ganz wunderbar.