

Meine Freundin Verena, die mit einem Isländer verheiratet ist, der in Schweden aufgewachsen ist, hatte mir mal ein Rezept für diesen Schokoladenkuchen geschickt. Verena selber bezeichnet sich als nicht so tolle Bäckerin, aber dieses Rezept gelänge immer, sagte sie.



Gehackte Lakritze.

Als ich später mir ein Islandkochbuch zulegte, stolperte ich wieder über diesen Kuchen und fing an, mich einzulesen. Tatsächlich ist der Skúffukaka eines der typischen Kuchenrezepte in Island. Man bereitet ihn dort als Blechkuchen zu und schneidet ihn dann in kleine Würfel.

Manche tischen ihn als reinen Schokoladenkuchen auf. Andere hingegen sagen, da muss echte Lakritze rein. Denn die Isländer teilen die skandinavische Vorliebe für starke Lakritze. Und manch einer behauptet, man muss nach der Glasur auf den Skúffukaka zwingend noch Kokosstreusel streuen.



Zuerst trockene Zutaten mit einem Löffel verrühren.

Ich bin dem Rezept aus dem Kochbuch [„Leckeres Island“ von Ursula und Markus Jäger*](#) gefolgt, sozusagen in der Hardcore-Variante. Dabei bildet die Lakritze im Teig einen so

schönen Kontrast zu der Schokolade, dass ich ein ganz großer Fan dieser Kombination geworden bin. Den Kuchen habe ich jedoch in einer Springform zubereitet und wir haben ihn auch klassisch angeschnitten. Mögen die Isländer unter unseren Lesern mir bitte verzeihen.



Der Teig wird mit einem Kochlöffel verrührt. Der Mixer bleibt aus.

Zutaten für eine 26er Springform:

Für den Teig

300 g Mehl

240 g Zucker
60 g Kakaopulver
1 TL Natron
1 TL Backpulver
½ TL Salz
1 TL Zimt
120 g Buttermilch
60 g zerlassene Butter
40 ml heißes Wasser
2 Eier
50 g echtes Lakritz



Gehackte Lakritze unter den Teig heben.

Für die Glasur

3 EL starken Kaffee

250 g Puderzucker

15 g Kakaopulver

15 g geschmolzene Butter

1 Pk Vanillezucker



Glasur.

Zubereitung:

1. Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Springform mit Butter einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Das Lakritz klein hacken.
2. In einer Rührschüssel alle trockenen Zutaten mit einem Löffel verrühren. Anschließend Buttermilch, Butter, Wasser und Eier mit einem Kochlöffel unterrühren

bis der Teig glatt ist.

3. Zum Schluss das Lakritz unter den Teig heben und ihn in die Springform geben. Etwas glatt streichen und 25 Minuten im Ofen backen.
4. Während der Kuchen im Ofen ist die Glasur vorbereiten. Dazu alle Zutaten miteinander in einer Schüssel vermischen und wenn man einen schönen Matschbrei hat, zur Seite stellen.
5. Den fertigen Kuchen sofort aus dem Ofen nehmen und die Glasur auf den noch heißen Kuchen in der Springform verstreichen. Dann den Kuchen in der Form auskühlen lassen. Wenn er ganz ausgekühlt ist, mit einem Messer am Rand der Form entlangfahren, so dass der Kuchen beim Lösen der Form nicht bricht.



Fertig ist der Schokoladenkuchen nach dem Rezept für Skúffukaka.

Njóttu máltíð!

Helena

*Das Kochbuch ist eine geprüfte Kaufempfehlung. Diese Empfehlung enthält einen „Partner-Link“ zu Amazon. Das Buch ist auch in jedem anderen Buchhandel, on- und offline, erhältlich.