Kaffeekuchen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise
Heike Lange zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für 1 Kastenform:

Rührteig:

- 200 g Butter oder Margarine
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Messerspitze gemahlene Nelken
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 100 g Speisestärke
- 300 g Mehl
- 3 gestrichene Teelöffel Backpulver
- 4-5 Esslöffel Milch
- 2 Teelöffel Pulverkaffee instant
- 100 g Schokoladen-Mokkabohnen oder klein geschnittene Mokkaschokolade

Außerdem:

- 100 g Schokoladen-Fettglasur zum Überziehen

Zubereitung

1. Für die Masse das Fett schaumig rühren, Vanillinzucker und Gewürze dazugeben.
   Abwechselnd Zucker, Eier und das Gemisch aus Stärke, Mehl und Backpulver und den
   in Milch aufgelösten Pulverkaffee darunter rühren. Zuletzt die Mokkabohnen unter
   die Masse mischen.

2. Die Masse in eine gut gefettete Kastenform (30 cm Länge) füllen und im
   vorgeheizten Backofen bei 170-180°C etwa 70-80 Minuten backen. Nach 15 Minuten
   Backzeit den Kuchen in der Mitte längs etwa 1/2 cm tief einschneiden.

3. Nach dem Backen den Kuchen auf einen Rost stürzen. Fettglasur im Wasserbad
   erwärmen und den Kuchen damit überziehen.