Schüttelkuchen



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Simone Feuerbach zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für ein Backblech :

Teig:

- 300 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 300 g Zucker
- 3 Esslöffel Kakaopulver
- 1 Teelöffel Zimt
- 180 g gemahlene Nüsse oder Mandeln
- 4 Eier
- 1 Tasse starker Bohnenkaffee
- 180 g flüssige Butter

Außerdem:

- Fett und Gries für das Blech
- 100 g Puderzucker
- Saft einer halben Zitrone
- Kokosraspel zum Bestreuen

Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Backpulver, Zucker, Kakaopulver, Zimt und den gemahlenen Nüssen oder Mandeln in eine gut verschließbare Schüssel geben, und kräftig schütteln.

2. Die Eier, Bohnenkaffee und flüssige Butter in eine andere Schüssel geben, gut verschließen und ebenfalls kräftig schütteln. Die flüssigen Zutaten zu den festen in die Schüssel geben, verschließen und kräftig schütteln.

3. Nach Bedarf noch kurz durchrühren, den Teig auf ein gefettetes und mit Gries bestreutes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 30 Minuten backen.

4. Den Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Den Puderzucker mit so viel Zitronensaft glatt rühren, dass eine gut streichbare Glasur entsteht, und den Kuchen damit überziehen.

5. Zum Schluss die Kokosraspel darüber streuen und die Glasur vollständig trocknen lassen.