



Mokka-Schnitten

Saftiger Rührkuchen mit Kaffeernote.

etwa 24 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Rührteig:

200 g weiche Butter oder
Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
60 g Dr. Oetker Kakao
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
125 ml Milch

Guss:

50 g Butter
40 g Dr. Oetker Kakao
400 g Puderzucker
75 ml starker Kaffee

1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Kakao und Backin mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig auf dem Backblech glatt streichen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 15 Min.



3 Guss:

Butter zerlassen. Kakao und Puderzucker in eine Rührschüssel geben. Butter und Kaffee warm zugeben und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Guss auf den heißen Kuchen geben, glatt streichen und sofort mit den Zuckerperlen bestreuen. Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für Kinder kann im Guss anstatt Kaffee warme Milch verwendet werden.
- Der Kuchen ist einfriergeeignet.

