

Saftiger Kaffeekuchen

Ein lockerer Rührkuchen mit aromatischem Kaffee.

etwa 20 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

Fett
Weizenmehl

Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine
300 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eier (Größe M)
375 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker gehackte Mandeln
50 g Dr. Oetker Kakao
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
250 ml starker Kaffee

Zum Verzieren:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Gugelhupfform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

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 Backin, Mandeln, Kakao und Finesse mischen und abwechselnd mit dem Kaffee in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Min.

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen. Dann Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



- 3 **Verzieren:**
Den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kuchen schmeckt besonders gut, wenn Sie ihn einige Tage durchziehen lassen.

