

Kaffee Kuchen



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	20 Dekagramm
Feinkristallzucker	20 Dekagramm
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Rosinen / Sultaninen	1 handvoll
Schokostreusel	3 Esslöffel
Gekochter Kaffee	4 Esslöffel
Sauerrahm / saure Sahne	1 Esslöffel
Brauner Rum	Etwas / nach Bedarf
Butter	20 Dekagramm
Backpulver	½ Pkg.

Zubereitung:

Die Rosinen in Rum einlegen.

Eine kleine Mokka- oder Filterkaffeemaschine mit starkem Kaffee zubereiten und überkühlen lassen.

Die Butter mit dem Zucker hell cremig schlagen. Langsam die Eier dazugeben und weiterschlagen. Den Sauerrahm unterrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver und den Schokostreuseln vermengen und unter die Eiermasse heben. Ebenso den Kaffee und die in Rum getränkten Rosinen unterheben.

In eine gefettete, bebröselte Kuchenform geben und im vorgeheizten Ofen bei ca. 165°C für 35 - 40 min. backen.

Mit Staubzucker bestreut servieren.

Wer mag, kann auch noch ein Schokogitter darüberspritzen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1423-Kaffeekuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at