

Cappuccino-Streuselkuchen



Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Backpulver	1 Pkg.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	600 ml
Kaffeepulver	6 Esslöffel
Sahnesteif	3 Pkg.
Butter	250 g
Feinkristallzucker	250 g
Rohe Hühnereier - mittel	6 Stk.
Gemahlene / Geriebene Mandeln	100 g
Weizenmehl (glatt)	125 g
Schokolade	100 g

Zubereitung:

Zubereitung Teig:

Rohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Backform (Durchmesser etwa 26 cm) befetten und bemehlen.

Eier trennen.

Eiweiss mit etwas Salz und einigen Tropfen kaltem Wasser steif schlagen. Eigelb mit Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Dann Mandeln, Mehl und Backpulver vermengen. Die Mehlmischung abwechselnd mit dem Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben.

Den Teig in die befettete und bemehlte Backform füllen, ins Backrohr geben und etwa 50 Minuten backen.

Den Kuchen auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Den kalten Kuchen bis etwa 1 cm vom Rand und vom Boden mit einem kleinen Löffel aushölen. Die Krümel in einer Schüssel deponieren.

Schlagsahne mit Sahnesteif und dem Kaffeepulver steif schlagen. Etwa 2/3 der Krümel unter die Kaffeesahne heben und den Kuchen damit füllen.

Den Rest der Krümel auf dem Kuchen verteilen.

Der Kuchen ist nicht zu süß und eignet sich bestens für Kaffeeliebhaber.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1704-Cappuccino-Streuselkuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at