

# Eiskaffee-Schlag-Kuchen

Rezept für 12 Portionen  
Dauer: ca. 30 Minuten

## Zutaten:

| Zutat                            | Menge               |
|----------------------------------|---------------------|
| Kaffeepulver                     | Etwas / nach Bedarf |
| Feinkristallzucker               | Etwas / nach Bedarf |
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne | 2 Pkg.              |
| Kuchen                           | 1 Stk.              |

## Zubereitung:

irgendeinen Kuchenteig bereiten (zB Sandkuchen, Schokerkuchen, Biskuit,...)

Schlag mixen, Kaffeepulver (am besten Eiskaffeepulver) unterheben, Zucker nach Bedarf dazu. auf ausgekühlten Kuchen streichen - fertig!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-255-Eiskaffee-Schlag-Kuchen.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)