

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