



Arbeitszeit: ca. 30 Minuten



Backzeit: ca. 40 Minuten

Zutaten für eine 24er Kastenform:

150g weiche Butter
120g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
Etwas Orangen- und Zitronenabrieb
3 Eier
280g Mehl
2 TL Backpulver
80 ml Milch
2 EL Kakao
2 EL Kaffeepulver
(Instant oder Kaffeepulver bzw.
Kaffeersatz)

Zubereitung des Teiges:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Gewürze leicht schaumig schlagen. Eier nach und nach dazu geben, Mehl mit Backpulver mischen und unter die Masse rühren. Milch zum Schluss unter die Masse geben. Die Masse in drei gleiche Teile aufteilen und das erste Drittel in die gefettete Backform geben. Das Kaffeepulver und den Kakao in die jeweils anderen Drittel unterrühren und in die Backform füllen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Min bei 180°C Ober-/Unterhitze, 160°C Umluft backen.

Den Kuchen nach dem Backen ca. 10 Minuten in der Form stehen lassen, anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Der Kuchen kann mit leicht gesüßter geschlagener Sahne bestrichen und mit Kakao abgeseibt werden.

Unser Produkt-Tipp: Kastenform
Art.-Nr. 607200

