


Saftiger Kaffee Kuchen

ca. 20 Portionen  gelingt leicht  bis zu 20 Min.



Zutaten:

Backzubehör:

Gugelhupfform (22 cm Ø)

Sandmasse:

250 g weiche Butter
300 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
4 Eier (Größe M)
380 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
100 g gehackte Mandeln
50 g gesiebter Backkakao
¼ l starker Kaffee

Zum Verzieren:

Staubzucker

1 Sandmasse:

Butter mit Zucker, Vanillin Zucker und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Mandeln und Kakao mit Kaffee mit dem Kochlöffel in 2 Portionen kurz unterrühren. Die Masse in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform (22 cm Ø) geben und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 60 Minuten

2 Den Kuchen in der Form überkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.

3 Zum Verzieren:

Den erkalteten Kuchen vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Gugelhupf vor dem Servieren 1 - 2 Tage durchziehen lassen.





Dr. Oetker Österreich



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33