

Kaffeekekuchen



Ein außergewöhnlich wohlschmeckender Kuchen

Eigentlich ein normaler Rührkuchen, dem aber Kaffee beigemischt wird. Beim Recherchieren fand ich fast nur Rezepte, bei denen Instant-Kaffee-Pulver verwendet wird, also löslicher Kaffee. Ein Rezept fand ich, bei dem gekochter, starker Kaffee zugegeben wird. Um diese Zubereitung eines Kaffeekekuchens auszuprobieren, habe ich fertig gekochten Kaffee verwendet, aber auch etwas gemahlene Filterkaffee zugegeben.

Nach dem kräftigen Verrühren der Zutaten und der Zugabe des starken, flüssigen Kaffees hat der Rührteig eine Anmutung und einen Geschmack einer Kaffee-Zabaione oder auch einer Mascarpone-Creme mit Kaffee, ähnlich Tiramisu, beides italienische Nachspeisen. Bei der Zugabe von Filterkaffee habe ich davon Abstand genommen, 50 g Filterkaffee hinzuzugeben. 20 g gemahlener Kaffee erschienen mir als Versuch einer Zutat für den Kaffeekekuchen ausreichend.

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 250 ml starker Kaffee
- 250 g Butter
- 300 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 20 g Filterkaffee

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Gugelhupf-Backform einfetten.

Weiche Butter, Zucker und Vanillinzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Eier einzeln hinzugeben und verrühren. Mehl und Backpulver dazugeben und verrühren. Kaffee dazugeben und auch verrühren. Dann den Filterkaffee dazugeben und alles einige Minuten gut verrühren.

Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel glatt streichen. Backform für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Diesmal auch optisch gelungen

Backform herausnehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und gut abkühlen lassen.