

Kaffeekekuchen

Heute gibt es zum Vater-Tag, Herren-Tag, Männer-Tag kein Bier für mich als Vater. Ich trinke ja keinen Alkohol.

Aber dafür gibt es einen schmackhaften Kaffeekekuchen, den ich natürlich selbst zubereite und backe. Kaffeekekuchen habe ich schon des öfteren einmal zubereitet und gebacken und hier im Foodblog vorgestellt. Aber das macht eigentlich nichts, mit zwei schönen Fotos kann ich ihn hier nochmals zum Vatertag vorstellen.

Den Kaffeegeschmack stelle ich mit zwei Esslöffeln Filterkaffee und einer halben Tasse gekochtem Kaffee her.

Da der Rührkuchen dadurch ein wenig flüssiger wird, gebe ich zu Sicherheit ein fünftes Ei für Stabilität hinzu.

Der Kaffeekekuchen wird natürlich zum Kaffee beim Frühstück und zum nachmittäglichen Kaffeetrinken am heutigen Vatertag serviert.

[amd-zlrecipe-recipe:368]