

Kaffee-Scho(c)k-Kuchen mit Zimt

Für einen gemütlichen Nachmittag mit Kaffeekränzchen vor dem Kamin

115 g Zartbitter-Schokolade
125 ml heißer Kaffee oder Espresso
170 g Butter
200 g Zucker
3 Eier
1 Paket Vanillezucker
160 g Mehl
60 g Kakaopulver
1 Prise Zimt
1/2 TL Salz
1 1/2 TL Backpulver
200 g Crème Fraîche

1. Den Ofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eine Kastenform fetten oder eine Silikonform verwenden.

2. 125 ml heißen, starken Kaffee oder Espresso kochen. Die Schokolade darin schmelzen und beiseitestellen.

3. Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Die Eier einzeln dazugeben.

4. Das Mehl mit dem Kakao, Salz, Backpulver und Zimt mischen.

5. Die Crème Fraîche zum Kaffee geben und mischen. Nun abwechselnd Kaffee- Crème Fraîche und Mehl zur Butter-Ei-Masse geben und unterheben, bis alles aufgebraucht ist. In die Kastenform füllen und für ca. eine Stunde backen.

Der Kuchen bleibt durch die Crème Fraîche von innen immer etwas feucht/schlotzig. Gut auskühlen lassen und vor dem Anschneiden ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen. Guten Appetit!



Viele Grüße und eine
schöne, entspannte
Adventszeit
Theresa Bäumer