# Kaffee-Mandel-Kuchen

Schöner Kranz-Kuchen

Passend zum morgigen Feiertag backe ich noch einen Kuchen. Diesmal habe ich Kaffee – ich gebe ihn flüssig und als Pulver-Kaffee in den Kuchen – und Mandeln gewählt, die ich einem Rührkuchen-Teig beimische.

Den Anteil an gemahlenen Mandeln lasse ich am Anteil des Mehls weg.

Da ich gerade noch fünf Eier vorrätig habe, gebe ich alle fünf in den Rührkuchen-Teig, das macht den Kuchen saftiger.

Als Backform wähle ich eine Kranz-Backform.

Das Ganze ergibt einen sehr luftigen, lockeren Kuchen.

**Zutaten:**

- 350 g Mehl
- 150 g Mandeln
- 250 g Zucker

- 250 g Margarine
- 5 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 50 ml flüssigen Kaffee
- 3 EL Pulver-Kaffee

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Mandeln in der Küchenmaschine fein mahlen.

Kranz-Backform einfetten.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker und Margarine dazugeben und alles mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Mehl, Backpulver, Vanillin-Zucker und Mandeln dazugeben und alles verrühren. Flüssigen und Pulver-Kaffee hinzugeben. Alles mit dem Rührgerät 5–10 Minuten gut verrühren.

Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und Rand der Kranz-Backform lösen. Kuchen abkühlen lassen.