Kaffee-Kuchen



Mit Puderzucker bestäubt

Kaffee kann man nicht nur trinken. Oder damit Desserts zubereiten.

Man kann auch mit ihm backen. Und einen leckeren Kuchen mit flüssigem und festem Kaffee zubereiten. Der sehr lecker schmeckt.

Das Grundrezept ist natürlich das eines Rührkuchens.

Man gibt einfach etwas flüssigen und festen Kaffee, letzteres also Pulverkaffee, in den Rührteig.

Da der Teig durch den flüssigen Kaffee etwas flüssiger wird und dadurch eventuell nicht komplett ausbacken würde, gebe ich zur Sicherheit zum einen ein weiteres Ei und zum anderen etwas Speisestärke hinzu.

So hat man mit den einfachen zusätzlichen Zutaten des Kaffees eine schöne Variation eines Rührkuchens.

Kaffee-Kuchen



2. Oktober 2021
von Thobie
Kategorie Kuchen
Zubereitungszeit
10 Minuten
Garzeit
1 Stunde
Gesamtzeit
1 Stunde, 10 Minuten



Zutaten

Für den Rührteig:

- Grundrezept
- Anstelle 500 g Weizenmehl 500 g Dinkel-Vollkornmehl verwenden

Zusätzlich:

- 2 gehäufte EL Kaffeepulver
- 50 ml flüssiger Kaffee
- 2 EL Speisestärke
- 1 Ei
- Puderzucker

Anleitung

1. Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.
2. Kaffee in flüssiger und fester Form hinzugeben.
3. Ebenso das zusätzliche Ei und die Speisestärke.
4. Rührkuchen nach dem Grundrezept backen.
5. Nach dem Backen und Erkalten mit Puderzucker bestreuen.
6. Stückweise anschneiden und servieren.
7. Guten Appetit!

Schlagwörter

Dinkel,
flüssig,
gemahlen,
Kaffee,
Rührkuchen,
Rührteig,
Vollkornmehl

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/10/02/kaffee-kuchen/