



Kaffee Kuchen

Zutaten für den Kuchen:

250 g Butter

220 g Zucker

50 ml Milch

4 Eier

300 g Weizenmehl

1 Pkg. Backpulver

1 Prise Salz

100 g geriebene Haselnüsse

20 g Kakao, schwarz

200 ml starker Kaffee (Espresso)

Staubzucker

Die Butter wird gemeinsam mit dem Zucker schaumig geschlagen. Nach und nach die Milch und die Eier in die Mischung einrühren. Das mit dem Backpulver und der Prise Salz vermengte Mehl wird in den Teig gesiebt und gut durchgemixt. Danach folgen die Nüsse und der Kakao. Zuletzt den kalten Kaffee in den Teig mengen.

Der Kuchenteig wird in eine ausgefettete Kuchenform gegossen und bei 180°C etwa 50 Minuten gebacken.

Vor dem Servieren kann man den Kuchen mit Staubzucker bestreuen.

