



Meine Rotweinkuchen Backmischung könnt ihr mit einfachen Kleinigkeiten ganz nach eurem Geschmack abwandeln und so viele neue Variationen zaubern. Für diesen Rehrücken habe ich für die Flüssigkeit Kaffee statt Rotwein verwendet und den Kaffee Kuchen noch mit Schokoladenstreuseln im Teig verfeinert.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und fette eine Rehrückenbackform mit Backtrennspray oder weicher Butter.

KAFFEEKUCHEN

Verrühre das Pulver für den Teig mit den Eiern, der weichen Butter und dem kalten Kaffee cremig. Rühre die Schokostreusel ein und fülle den Teig in die Backform, bis sie fast vollständig gefüllt ist. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 35-40 Minuten. Mache eine Stäbchenprobe. Nimm ihn aus dem Ofen, lasse ihn etwa 5 Minuten ruhen und stürze ihn dann auf ein Abkühlgitter und lasse ihn vollständig abkühlen.



Je nach Backform kann Teig übrig bleiben, daraus kannst du Tassenkuchen, kleine Törtchen oder auch Whoopie Pies backen.

TEIG:

- ☐ **1** Backmischung Rotweinkuchen (Teig)
- ☐ **3** Eier
- ☐ **175 g** Butter (weich)
- ☐ **100 ml** Kaffee (kalt)
- ☐ **50 g** Schokoladenstreusel

DEKORATION:

- ☐ **1** Backmischung Rotweinkuchen (Glasur)
- ☐ **1** Backmischung Rotweinkuchen (Zuckerstreusel)

GLASUR

Schmilz die Glasur in der Mikrowelle oder in einem heißen Wasserbad. Knete den Beutel durch, bis die Glasur darin vollständig flüssig ist, schneide eine Ecke ab und verteile die Glasur auf dem abgekühlten Kuchen. Streue die Zuckerstreusel darüber und lasse die Glasur festwerden. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!