

# Moos-Kuchen

Kuchen » Rührkuchen

## Zutaten (12 Stück)

- » 300g Butter/Margarine
- » 300g Mehl
- » 300g Zucker
- » 6 Eigelb
- » 2 B. Saure Sahne
- » 50g Kakao
- » 1 TL Natron
- » 6 Eiweiß
- » 3 EL Puderzucker
- » 3/4 Würfel Kokosfett
- » 1/2 TL Bohnenkaffee

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Aus Butter, Mehl, Zucker, Eigelben, Saurer Sahne, Kakao, und Natron einen Teig zubereiten und diesen bei 175°C ca. 60min backen.
2. Das Eiweiß steif schlagen, den Puderzucker dazugeben, und warmes, flüssiges Kokosfett darunterschlagen.
3. Den Belag auf den noch warmen Kuchen streichen, danach Kaffee mit einem Sieb auf dem Belag verteilen.

angelegt am: 05.11.2006

Rezept-Nr: 2173

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke