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 Eiweis 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