

Kuchen Rezepte



Stricknadelkuchen

Zutaten: Teig

6	Eier (Gösse M)
250g	Zucker
250g	Mehl
250g	Butter (Margarine)
1 Päckchen	Backpulver
1/2 Fläschchen	Butter Vanille Aroma

Schokostreusel zum Verzieren

Zutaten: Belag

3 Löffel	Kafeepulver
2 Esslöffel	Kakaopulver
1 Esslöffel	Rum
2 Becher	Sahne
2 Päckchen	Vanillezucker
5 Esslöffel	Eierlikör
2 Päckchen	Sahnesteif
3 Esslöffel	Zucker

Für den Teig:

Als erstes Butter, Zucker und Eier in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Danach das Aroma zugeben. Anschließend Mehl und Backpulver miteinander vermischen, löffelweise zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Danach den Teig auf ein gefettetes und mit Mehl bestreutes Backblech geben und gleichmäßig verteilen. Jetzt bei 175 Grad, 45 Minuten im Backofen fertig backen.

Für den Belag und in den Kuchen:

Aus dem Kafeepulver einen 1/4 Liter Kaffee kochen. Das Kakaopulver, den Rum und Zucker mit dem Kaffee verrühren. In den fertig gebackenen Kuchen mit einer dicken Stricknadel einige Löcher stechen. Den Kuchen über diese Löcher mit der Flüssigkeit tränken. Die Sahne und Sahnesteif mit Vanillezucker steif schlagen. Den Eierlikör unter die Sahne mischen und gleichmäßig auf den Kuchen streichen. Anschließend das Ganze mit Schokostreusel verzieren.