Kaffeekuchen mit Rum

Das Rezept von dem Kaffeekuchen mit Rum ist schnell zubereitet und schmeckt bestimmt auch deinen Gästen. Also gönne dir mal wieder eine kleine Kaffee-Jause.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

3 Stk.	Eier
200 g	Zucker
280 g	Mehl
200 ml	Schlagobers
1 Packung	Backpulver
50 ml	Öl
20 g	Backkakao
2 TL	Instant Kaffee (stark)
4 cl	Rum (hochprozentigen)
1 Stk.	Backform (Gugelhupfform 20 cm)

Zubereitung

1. Für den **Kaffeekuchen** eine 20 cm Gugelhupfform gründlich ausfetten und den Backofen auf ca. 180° C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eier, mit dem Zucker einige Minuten, mit einem Handrührgerät, dick-schaumig aufschlagen.

3. Nun das Schlagobers zusammen mit dem Öl unterrühren.

4. Jetzt das Mehl mit dem Backpulver vermengen, durch ein Sieb hinzufügen und unterheben, bis man eine glatte Masse hat.

5. Danach ca. die Hälfte vom Teig in die Form geben und glattstreichen.

6. Als nächstes den löslichen Kaffee in den Rum auflösen.

7. Dann das Kaffee-Gemisch zusammen mit dem Kakao (gesiebt) unter den restlichen Teig heben.

8. Diesen nun auf den hellen Teig in die Form gegen und ebenfalls glattstreichen.

9. Wer möchte, kann nun mit einer Gabel, wie bei einem Marmorkuchen, Schlieren durch den Teig ziehen. Der Kuchen sollte anschließend im Ofen ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Den Kaffeekuchen kann man vor dem Servieren noch zusätzlich mit etwas Kakao bestäuben.