

Rezept

Cappuccino-Erdnuss-Kuchen

Ein Rezept von Cappuccino-Erdnuss-Kuchen, am 19.04.2024

Zutaten

200 g Erdnusskerne (geröstet und gesalzen)	4 Eier
250 g Zucker	200 ml Öl
200 ml Milch	300 g Mehl
4 EL Instant-Cappuccinopulver	100 g Schokoraspel
1 Pck. Backpulver	1 EL Puderzucker
Öl und Semmelbrösel für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kranzform (28 cm Ø, 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal, 19 g F, 7 g EW, 31 g KH

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Form ölen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Erdnüsse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Fleischklopfer grob zerkleinern. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Milch unterrühren. Das Mehl mit 3 EL Cappuccinopulver, den Schokoraspeln, Nüssen und dem Backpulver rasch untermischen. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (unten) 45-50 Min. backen.
2. Puderzucker mit 1 EL Cappuccinopulver mischen und auf den abgekühlten Kuchen sieben.