

Rezept

# Kaffee-Creme-Schnitten

Ein Rezept von Kaffee-Creme-Schnitten, am 21.07.2024

## Zutaten

<b>4</b> Eier	<b>250 g</b> Zucker
<b>200 ml</b> Öl	<b>400 ml</b> kalter Kaffee
<b>300 g</b> Mehl	<b>1 Pck.</b> Backpulver
<b>1 Pck.</b> Sahnepuddingpulver	<b>300 ml</b> Milch
<b>250 g</b> weiche Butter	<b>100 g</b> Puderzucker

### Außerdem

Öl und Semmelbrösel für das Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Obstkuchenblech (39 × 27 cm, 18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min  
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal, 25 g F, 4 g EW, 33 g KH

## Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Blech ölen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und 200 ml Kaffee unterrühren. Mehl mit Backpulver rasch untermischen. Den Teig auf das Backblech geben und im Ofen (unten) 20-25 Min. backen.
2. Aus Puddingpulver, Milch und 200 ml Kaffee nach Packungsanweisung einen Pudding kochen, unter Rühren abkühlen lassen. Die Butter cremig schlagen, dann den Puderzucker nach und nach darübersieben und unterrühren. Den kalten Pudding löffelweise unterschlagen. Die Creme auf den abgekühlten Kuchen streichen. Ca. 1 Std. kühl stellen.