

Rezept

Kaffee-Creme-Schnitten

Ein Rezept von Kaffee-Creme-Schnitten, am 19.04.2024

Zutaten

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