

Rezept

Kaffeeschnitten

Ein Rezept von Kaffeeschnitten, am 26.04.2024

Zutaten

4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	200 ml kalter Kaffee
abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange	300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver	250 g Orangenmarmelade
600 g Schlagsahne	3 Päckchen Sahnesteif
8 EL Instant-Cappuccinopulver (gesüßt)	100 g Schoko-Mokkabohnen
Fett für das Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ein Obstkuchenblech (18 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen und das Blech fetten. Die Eier mit dem Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Kaffee dazugeben. Orangenschale mit Mehl und Backpulver rasch unterrühren. Den Teig auf das vorbereitete Blech streichen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 15-20 Min. backen.
2. Für den Belag die Orangenmarmelade mit dem Pürierstab pürieren und auf den abgekühlten Kuchen streichen.
3. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und 5 EL Cappuccinopulver einrieseln lassen. Die Cappuccinosahne auf den Kuchen streichen und die restlichen 3 EL Cappuccinopulver darüber sieben. Die Mokkabohnen auf dem Kuchen verteilen.