

Kaffeekekuchen

Von Eva Eppard, Appenheim

Zutaten:

250g Butter
250g Zucker
5 Eier
250g Mehl
15g Backpulver
2 TL Kakao 2
TL Zimt
2 EL Kaffeepulver
2 EL Rum
2 EL Milch

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren, bis die Masse komplett weiß ist. Eier nach und nach unterrühren.

Mehl, Backpulver, Kakao, Zimt und Kaffeepulver vermischen und ebenfalls nach und nach unter die Buttermasse rühren.

Rum und Milch noch mit untermischen.

Den Teig in ein gefettetes Backblech oder eine Kastenform geben und bei 175°C Ober- und Unterhitze etwa 40 Minuten backen.