



# Rezept des Monats

## Kaffee Kuchen

### Zubereitung:

Schlagen Sie die Butter mit dem Zucker schaumig und rühren Sie die Eigelbe unter. Nun werden Weizenvollkornmehl, Zimt, Kakao, Backpulver, Schokoraspeln und Kaffee untergerührt. Zum Schluss heben Sie den Eischnee unter den Teig. Backen Sie den Kuchen ungefähr 40 Minuten in einer Kastenform bei 160 Grad (Umluft). Wenn gewünscht, kann der abgekühlte Kuchen mit einer Kuvertüre verziert werden.



### Zutaten:

- 200 g Butter
- 200 g Rohrohrzucker
- 4 Eigelbe
- 250 g Weizenvollkornmehl
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Eßlöffel Kakao
- 1 Päckchen Weinsteinbackpulver
- 100 g Schokoladenraspeln
- 170 ml sehr starker Kaffee (abgekühlt)
- 5 Eischnee

Wir wünschen  
Ihnen einen  
**GUTEN  
APPETIT**

## EINKAUFLISTE

Was Sie aus Ihrem  
Edeka Markt noch brauchen:

- 1 Stück Butter
- 1 Packung Rohrohrzucker
- 5 Eier
- Weizenvollkornmehl
- Zimt
- Back-Kakao
- Backpulver
- 1 Tafel Schokolade oder Schokoladenraspeln
- Kaffee
- Kuvertüre

