

# Kaffeekekuchen

## Das braucht man

200 g	Butter
60 g	Zucker
4	Eier
3 EL	Kakaopulver
3 EL	kochendes Wasser
3 Pckg.	Vanillezucker
2 Pckg.	geriebene Zitronenschale
1 Prise	Salz
150 g	Mehl
50 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver

## Außerdem

1 Tasse	gebrühten starken Kaffee
2 EL	Farinzucker
4 cl	Rum
	(darf ruhig etwas mehr sein ☺)



## Schlagsahne

1. Die Butter in eine Schüssel geben und schaumig schlagen.
2. Den Zucker und die Eier nach und nach darunter schlagen. Das Ganze zu einer Schaummasse aufschlagen.
3. Das Kakaopulver mit dem kochenden Wasser verrühren, mit dem Vanillezucker, der Zitronenschale und dem Salz unter den Schaum ziehen.
4. Das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver vermischen und sieben. Unter den Teig heben.
5. Eine ausgefettete Kuchenform mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen und im Backofen bei 180-200 Grad 40-50 Minuten backen.
6. Den Kaffee mit dem Farinzucker vermischen, einmal aufkochen lassen, mit Rum aromatisieren und den noch warmen Kuchen damit tränken.
7. Den Kuchen am besten über Nacht ziehen lassen, dann stürzen und mit Puderzucker bestreuen.



