



Espressokuchen

Zutaten:

480 ml Espressokaffee*

500g Rohrohrzucker*

2 EL Kakao*, 240g Rosinen*

120g Butter

1 Vanilleschote* (oder ¼ TL Vanille gemahlen*)

2 Eier, 480g Mehl

½ TL Speisesoda, 2 TL Backpulver

1 Prise Salz*, 1 Beutel Glühwein-Gewürzmischung*

Den Kaffee zusammen mit 250g Zucker, Kakao, Rosinen und der Gewürzmischung ca. 15 Min. kochen und anschließend abkühlen lassen.

Butter mit den restlichen 250g Zucker cremig rühren und das Vanillemark (bzw. gemahlene Vanillepulver) mit den Eiern unterrühren. Mehl, Backpulver und Speisesoda sowie das Kaffeegemisch dazugeben.

Auf einem gefetteten Blech bei ca. 180°C etwa 1 Stunde backen. Den abgekühlten Kuchen in kleine Quadrate schneiden und mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten mit Sternchen * erhalten Sie im fair.