



Caffé und
Espressomaschinen
seit 1965

Exzelsior Blechkuchen

1 EL gemahlener Exzelsior Caffé
150g Exzelsior Caffé Bohnen
1/8l Speiseöl
1/8l Mineralwasser
6 EL Rum
150g Mehl
150g Zucker
3 TL Backpulver
25g Kakaopulver
4 mittelgroße Eier
200g gemahlene, geröstete Haselnußkerne
200g helle Haselnuß-Kuchenglasur

1. Eier und Zucker 2 Minuten lang mit dem Rührbesen schaumig rühren. Öl, Mineralwasser und Rum dazugeben.
2. Gemahlene Exzelsior Caffé, Mehl, Backpulver, Kakao und Haselnüsse mischen ebenfalls unterrühren. Den Teig auf ein eingefettetes Backblech (ca. 40 x 30 cm) streichen und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 20 bis 25 in den Backofen geben. (Heißluft: 160 Grad; Gas: Stufe 3)
3. Den Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Die Haselnuß-Glasur nach Packungsanleitung auflösen und den Kuchen damit bestreichen. Mit den Exzelsior Bohnen garnieren.