

Mississippi Cake



Zubereitung

4 Eier
175 g Butter
250 g Zucker
250 g Mehl
6 Schoggistängeli
50 g Kakaopulver
50 g Schokoladenpulver
1 Prise Salz
1 TL Vanillezucker
1 TL Backpulver
2 EL Instant Kaffeepulver
1 dl Rahm

- Butter + Zucker + Salz + Vanillezucker + Eier schaumig rühren bis die Masse hell ist
- Kakaopulver + Schokoladenpulver darunterrühren
- Kaffeepulver mit 2 EL Wasser auflösen und mit dem Rahm unter die Masse rühren
- Mehl + Backpulver dazu rühren
- 1/3 des Teigs in die Cakeform füllen
- 4 Schoggistängeli in 2 Reihen auf die Masse legen
- 1/3 des Teigs darübergerben
- 2 Schoggistängeli in der Mitte auf die Masse legen
- 1/3 des Teigs darübergerben
- in vorgeheiztem Ofen in der unteren Hälfte bei 180 Grad 65 Minuten backen
- leicht abkühlen, aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen