

Schoko-Nuss- Blitzkuchen

Trockene Zutaten:

300g.	Mehl
300g	Zucker
200g	Nüsse gemahlen
1 Pck.	Backpulver
1 TL	Zimt
100 g	Schokostreusel
1 EL	Kaba oder Kakao



Alles in einer großen Rührschüssel mit dem Schneebesen vermischen.

Flüssig Zutaten:

200g	Margarine / Butter zerlaufen lassen
¼ l	lauwarmer Kaffee
4	Eier

Im Rührbecher mit dem Schneebesen verschlagen.

Die flüssigen Zutaten zu den trockenen Zutaten schütten und mit dem Teigschaber gründlich durchrühren.

Backen: Bei 170°C Heißluft

Als Blechkuchen 20-30 Minuten backen
In der Kranzform 50-60 Minuten backen.

Jeweils Stäbchenprobe machen!!!

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Kann man bis zu 2 Woche vorbacken - hält sich im Tupper-Behälter garantiert frisch und saftig.