

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Mokka-Kuchen mit Walnüssen

Zutaten:

20 cl starker Kaffee
300 g sehr fein gehackte Walnüsse
150 g weiche Butter
450 g feiner Kristallzucker
3 Eier (leicht geschlagen)
300 g Mehl, mit 2 EL Backpulver gesiebt.

Zubereitung:

Butter und Zucker rühren, bis die Mischung hell und schaumig ist, dann die Eier hineinschlagen. Das Mehl abwechselnd mit dem Kaffee dazugeben, bis der Teig glatt und dickflüssig ist. Die Nüsse hinzufügen. Den Teig in eine mit Butter ausgestrichene 26er Kuchenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gasherd Stufe 2-3) etwa 1 Stunde backen, bis an einem Holzstäbchen, mit dem man in die Mitte des Kuchens sticht, beim Herausziehen kein Teig mehr haftet.

Nachdem der Kuchen ausgekühlt ist, wird das essbare Foto entsprechend Ihrer Bestellung aufgelegt und schon haben Sie ein schnelles, preiswertes Präsent, dem jeder viel Beachtung schenken wird.