

Meraner Cake

Zutaten:

- 250 ml kalter, starker Kaffee
- 200 g Margarine
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g gemahlene Mandeln / Haselnüsse
- 300 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 150 g Zartbitterschokolade, gehackt

Zubereitungszeit: 20 min

Back-/Kochzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: Kastenform



Zubereitung

Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Margarine und Zucker cremig schlagen. Eier zufügen und gut verrühren.
Dann Vanillezucker und Mandeln unterrühren.

Mehl, Backpulver und Salz mischen und im Wechsel mit dem Kaffee zu der Ei-Masse geben.

Zuletzt die Schokolade unterheben,
anschließend in eine vorbereitete Kastenform füllen
und ca. 50 Minuten backen.

Nachdem der Kuchen ausgekühlt ist, kann man nach Wunsch eine Schokoglasur
über dem Kuchen verteilen.