

Schüttelkuchen mit Kaffee & Schokolade



Zutaten:

- 300 g Mehl
- 250 g kalter Kaffee
- 100 g gemahlene Nüsse (z.B. Haselnuss oder Mandeln)
- 100 g gehobelte Mandeln
- 4 Eier
- 180 g Zucker
- 180 g flüssige Butter
- 100 g grob gehackte Schokolade (edelsüß)
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 TL Zimt
- Puderzucker zum Bestreuen



Zubereitung

Alle Zutaten (außer Puderzucker) in eine große Vorratsdose (aus Plastik oder Glas) geben, verschließen und gut schütteln. Deckel öffnen und nochmal kurz mit einem Teigschaber rühren.

Den Teig in eine gebutterte Kastenform einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober- und Unterhitze) ca. 55-60 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen, Kuchen aus der Form stürzen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.