

Meraner - Kaffeeraum

Kategorien: Kuchen
Zutaten für: 20 Stücke

250	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
1	Teel.	Zimt
4		Eier
125	Gramm	Mehl
125	Gramm	Speisestärke
1/2	Teel.	Backpulver
1		Zubereiteter Espresso
150	Gramm	Lindt Couverture Zartbitter
		Fett für die Form
1	Pack.	Lindt Glasur

Anleitung:

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit ca. 45 Minuten Butter mit Zucker und Zimt schaumig schlagen, Eier nach und nach zugeben. Mehl mit Speisestärke und Backpulver darüber sieben und ebenfalls unterrühren, zum Schluss Espresso zugeben. Elektro-Backofen auf 180 Grad vorheizen. Couverture hacken, unter den Teig rühren, in eine gefettete Kasten- oder Dreiecksform füllen, ca. 45 Minuten backen (Elektro- und Erdgasbackofen: 180°C/ Stufe 3, Umluft 160°C) und abkühlen lassen.

Die Glasur nach Packungsanweisung erwärmen und den Meraner Kaffeeraum damit überziehen.