

Cappuccino-Schnitten

Zutaten für 15 Portionen:

280 g Butter, flüssig

115 g weisse Schokolade

225 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Kakaopulver

3 EL Milch

175 g Puderzucker

225 g brauner Zucker

4 Eier

3 EL Instant-Kaffeepulver

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Auflaufform oder eine Fettpfanne (28 x 18 cm) einfetten und mit Backpapier auslegen.

Mehl, Backpulver und Kakaopulver in eine Schüssel sieben. 225 g weiche Butter, braunen Zucker, Eier und Instantkaffee zufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die Masse dann in die Form geben, glattstreichen und für 35 bis 40 Minuten in den Ofen geben.

Kuchen nach dem Backen 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen, Backpapier entfernen und komplett auskühlen lassen.

Die Schokolade mit der restlichen Butter und der Milch im Wasserbad schmelzen, gelegentlich umrühren.

Masse aus dem Wasserbad nehmen, Puderzucker darüber sieben und glattrühren.

Die Glasur auf den Kuchen streichen mit Kakaopulver bestäuben, in Stücke schneiden und servieren.