

Mississippi Cake

von Kathrin von Arx

Mengen für 10 Personen

Ausrüstung: Backtrennpapier, Cakeform

5 cl Wasser	
10 g Instantkaffee	mit dem Wasser anrühren (2 EL = 10 g)
175 g Margarine	
1.0 dl Vollrahm	
4.0 Stück Eier	
275 g Zucker	
* 4 g Vanillezucker (8g)	
1.0 Prise Salz	
50 g Kakaopulver	
50 g Schokoladenpulver	
250 g Mehl	
15 g Backpulver	15 g = 1 Päckli
	Alles zu einem glatten Teig rühren.
180 g Schoggistängeli	(180 g = 6 Stängeli)
	1/3 der Kuchenmasse in die Form geben. Dann zwei Reihen Schoggistängeli aus 4 Stängeli legen. Weiteren 1/3 des Teigs darüber geben. Eine Reihe Schoggistängeli aus 2 Stängeli in die Mitte legen. Restlichen Kuchenteig darüber geben.
	Backen: auf der untersten Rille bei 180 °C starten. Nach 30 min auf 160 °C reduzieren. Danach weitere 35 min backen.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g