

# Mississippi Cake

von Kathrin von Arx

Mengen für 15 Personen

Ausrüstung: Cakeform, Backtrennpapier

7.5 cl Wasser	
15 g Instantkaffee	mit dem Wasser anrühren (2 EL = 10 g)
263 g Margarine	
1.5 dl Vollrahm	
6.0 Stück Eier	
413 g Zucker	
* 6 g Vanillezucker (8g)	
1.5 Prise Salz	
75 g Kakaopulver	
75 g Schokoladenpulver	
375 g Mehl	
22.5 g Backpulver	15 g = 1 Päckli
	Alles zu einem glatten Teig rühren.
270 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