



Mississippi Cake mit Schokobons

von DIEküche

Mengen für 10 Personen

5 cl Wasser	warmes Wasser
2.0 g Instantkaffee	2 EL Nescafépulver mit warmen Wasser auflösen
175 g Butter	weich
1.0 dl Vollrahm	
4.0 Stück Eier	
275 g Zucker	
* 4 g Vanillezucker (8g)	
1.0 g Salz	1 Prise
50 g Kakaopulver	
50 g Schokoladenpulver	
250 g Mehl	
2.0 g Backpulver	2 TL
	Alle Zutaten der Reihe nach in eine Schüssel geben, dann mit einem Mixer rühren, bis ein glatter Teig entsteht.
250 g Schokolade	Schokobons (Kinderschokolade)
	1/2 des Teiges in die vorbereitete Form füllen, die Hälfte der Schokobons auf dem Teig verteilen. Ein weiterer 1/4 des Teiges in die Form geben. Die restlichen Schokobons auf dem Teig verteilen und mit dem restlichen Teig auffüllen.

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

Backen: Ca. 65 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Hitze nach 30 Minuten auf 160 Grad reduzieren.