

Unsere köstliche Heimat | Hirschhornkuchen mit dunklem Guss

Zutaten für 1 Backblech:

Für den Teig:

- 4 Eier
- 300 g Zucker
- 300 g Mehl
- 1/2 Pck. Backpulver
- 1 TL Hirschhornsalz
- 1/2 Becher saure Sahne, 100 g

Für den Guss:

- 1 Würfel Kokosfett, 250 g
- 1 Ei
- 2 EL Zucker
- 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- 2 TL Kakao
- 1 TL fein gemahlene Kaffeebohnenpulver
- bunte Streusel

Zubereitung:

Eier und Zucker cremig rühren. Mehl, Backpulver und Hirschhornsalz in die saure Sahne einrühren. Alle Zutaten vermengen, bis ein cremiger Teig entsteht. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 190 °C ca. 15 Minuten backen.

Für den Guss das Kokosfett schmelzen. Ei und Zucker vermengen. Vanillezucker, Kakao und Kaffeebohnenpulver hinzufügen. Die Masse in das Kokosfett einrühren. Dabei dürfen sich keine Klümpchen bilden. Den Guss auf dem Kuchen verteilen und großzügig bunte Streusel darauf verteilen.

Rezept: Unsere köstliche Heimat vom 21.02.2015

Region: Thüringen