

# Afrikakuchen bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

250 gr weiche Butter, 400 gr Zucker, 6 Eier, 1-1,5 Esslöffel Zimt, 2 Esslöffel Kakaopulver, 250 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 1 Tasse Kaffee, erkaltet, 250 gr gem. Nüsse o. gem. Mandeln o. Kokosraspeln.

## Die Vorbereitungen:

Backofen auf 175° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

## Die Zubereitung:

Einen Rührteig aus den Zutaten herstellen.

Bitte beachten: für den Kaffee bitte eine normal große Tassengröße verwenden, also keinen Kaffeehumpen!

Teig in eine große, gefettete und mit Semmelbrösel ausgestreute Gugelhupfform füllen.

In den Ofen schieben (mittlere Schiene) und ca. 60 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Nach dem Erkalten mit Schokoguss beziehen oder mit Puderzucker bestäuben.

Anmerkung : Ich benutze beim Kakaopulver immer 1 EL Kaba und 1 EL "richtiges" Kakaopulver.