

Freitags Quickie

<https://weibsi.com> FB: Weibsi bäckt

Erinnerungen an Mama Gusti

Zutaten

- × 300 g Dinkelmehl
- × 1 Pkg Backpulver
- × 150 g Zucker
- × 1 Pkg Vanillezucker
- × Prise Zimt
- × 150 g geriebene Mandeln
- × 50 g halbierte Mandeln
- × 80 g geriebene Schokolade

- × 250 ml Kaffee
- × 75 ml Baileys
- × 180 g zerlassene Butter
- × 4 verquirlte Eier

- × Staubzucker

Neues aus der
„Weibsi bäckt“
Backbuch-Serie 😊

Zubereitung

Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel einwiegen, den Deckel draufgeben und gut durchschütteln.

Anschließend alle flüssigen Zutaten hinzufügen, den Deckel schließen und wieder gut schütteln.

Den Teig in eine befettete und bemehlte Kuchenform geben und bei ca. 170°Grad für ca. 45 Minuten auf Sicht backen. Stäbchenprobe machen.

Ausgekühlt mit Staubzucker bestreut servieren (oder mit einer Glasur überziehen 😊).



Die Zuckermenge ist in diesem Rezept im Vergleich zu Mama's Original-Angaben schon um 50% reduziert.

Die halbierten Mandeln sind der Crunch im Kuchen, können aber auch weggelassen werden. Haselnüsse oder Walnüsse ersetzen die Mandeln.

Geriebene Schokolade = zerschredderte (ungeliebte) Pralinen, Christbaumbehang, Nougatreste, übriger Schoko-Verzierungs-SchnickSchnack...

Als „kindertaugliche Variante“ den Kuchen mit Kakao oder Milch zubereiten.