



## Kaffeekuchen

Kahveli Kek



2 Eier  
1 ½ Gläser Zucker  
1 KL Instantkaffee  
1 ½ Gläser Milch  
1 Teeglas Öl  
1 Tafel Schokolade (80 g)  
1 Pkg Backpulver  
2 EL Kakao  
2 ½ Gläser Mehl

- # Zuerst die Milch und den Instantkaffee mischen und zur Seite legen.
- # In einer tiefen Schale Zucker und Ei schlagen bis der Zucker aufgelöst ist.
- # Öl und Milchkaffee hinzugeben und kurz schlagen.
- # Danach gesiebtes Mehl, Kakao und Backpulver hinzugeben und ein wenig schlagen.
- # Schliesslich Schokolade oder Schokokügelchen hinzugeben und mit einem Löffel unterrühren.
- # Die Teigmasse in eine eingeölte rechteckige Backform einfüllen. Im zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 50 Minuten backen.
- # Aus dem Backofen nehmen, abkühlen lassen und anschliessend in einen Servierteller wenden.

Tipp: Wenn der Kuchen eine dunklere Farbe erhalten soll und deswegen mehr Kakao verwendet wird, kann es dazu führen, das der Kuchen einen bitteren Geschmack erhält.