

Kaffee Kuchen – Schneller Kuchen mit wenig Zutaten

Ein Kuchen zum Verlieben – Ein schneller Kuchen mit wenig Zutaten! Kaffee Kuchen Rezept mit Himbeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren. Der Name täuscht, Kaffee ist keiner drin. Dafür schmeckt er köstlich! Backe diesen Kuchen für Freunde und du wirst sehen, was passiert!



- » **PORTIONSGRÖßE:** Für 12 Stück
- » **SCHWIERIGKEIT:** Leicht
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** 30 Minuten Rezept
- » **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch
- » **KALORIEN / PORTION:** 145 Kalorien
- » **GERICHT FÜR:** Dessert

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter

Energie: 145 Kalorien | Fett: 6 g | Kohlenhydrate: 19 g | Eiweiß: 3 g | Ballaststoffe: 1 g | Zucker: 7 g

Zutaten:

210 Gramm **Mehl** Typ 405
64 Gramm **Zucker**
75 Gramm weiche **Butter**
1 **Ei**, leicht verschlagen
250 Milliliter **Milch**

Aus dem Vorrat:
4 Teelöffel **Backpulver** (1 Päckchen)
¼ Teelöffel **Salz**

Topping optional:
Früchte nach Wahl: Himbeeren, Erdbeeren, Blaubeeren

Küchenhelfer:

Rührschüssel
Frischhaltebox
Spatel
Backpapier
Kuchenform

So wird's gemacht:

ANLEITUNGEN:

Trockene Zutaten:

(1) - Alle trockene Zutaten abmessen bzw. wiegen und in eine Rührschüssel geben. Mit einem Spatel leicht umrühren.

Butter:

(2) - Die weiche Butter stückchenweise hinzufügen. Mit den Händen ins Mehlgemisch einarbeiten und krümelig kneten.

Milch und Ei:

(3) - 250 [ml](#) Milch und ein Ei in ein Gefäß geben. Mit einer Gabel alles verrühren, sodass das Ei komplett in der Milch verrührt ist. Nun gießt du die Milch in die Rührschüssel. Mit einem Spatel vermischt du die Zutaten, sodass sie gerade so verrührt sind.

Kuchenteig:

(4) - Ein Backpapierzuschnitt in eine Backform (26 cm Durchmesser) auskleiden. Dann den Rührteig in die Form gießen. Eine Handvoll Früchte, wie Himbeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren in den Teig geben.

Kaffee Kuchen backen:

(5) - Ofen auf 190 Grad vorheizen. Bei 190 Grad ca. 25 [min](#) backen. Abkühlen lassen, aber leicht warm schmeckt der auch gut.

Fertig und Genießen!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: kleineprise.de