

Kaffe-Sandtorte

Zutaten:

180g Butter

180g Zucker

180g Mehl

3 Eier

½ P. Backpulver

1 Tasse Kaffee

3 El Kaba

3 P Vanillinzucker

2 cl Rum

2 Becher Schlagsahne

Schokoraspel

Erst wird die Butter gut schaumig gerührt, dann den Zucker dazugeben, danach die Eier. Das Mehl, vermischt mit dem Backpulver, wird zum Schluß gründlich untergerührt. Den Teig in eine gefettete und ausgebröselte Springform geben und bei 180 Grad 30 Minuten backen.

Kaffee, Kaba, Vanillinzucker und Rum verquirlen und den ausgekühlten Kuchen damit tränken.

Über Nacht durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit der Schlagsahne und den Schokoraspeln verzieren.