Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Schüttelkuchen mit Kaffee & Schokolade

Ein ungewöhnlicher Kuchen

Unser heutiges Kuchenrezept ist ein Klassiker aus den 80er Jahren. Die Schüttelkuchen werden, wie der Name schon sagt, geschüttelt und nicht aufwendig mit einem Rührgerät verrührt oder gar geknetet. Der Teig bleibt durch das Schütteln schön locker und luftig leicht. Ich habe von einer lieben Landfrau von diesen ungewöhnlichen Rezepten gehört und musste natürlich das Rezept gleich ausprobieren. Da das Ergebnis so köstlich war, habe ich das Rezept aufgeschrieben, sodass jeder in den Genuss des aromatischen Kuchens kommen kann.
Deswegen hier die heutige Rezeptur für „**Schüttelkuchen mit Kaffee & Schokolade“:**

Zutaten

- 300 g Mehl
- 250 g kalter Kaffee
- 100 g gemahlene Nüsse (z.B. Haselnuss oder Mandeln)
- 100 g gehobelte Mandeln
- 4 Eier
- 180 g Zucker
- 180 g flüssige Butter
- 100 g grob gehackte Schokolade (edelbitter)
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 TL Zimt
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Alle Zutaten (außer Puderzucker) in eine große Vorratsdose (aus Plastik oder Glas) geben, verschließen und gut schütteln. Deckel öffnen und nochmal kurz mit einem Teigschaber rühren.
Den Teig in eine gebutterte Kastenform einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober- und Unterhitze) ca. 55-60 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen, Kuchen aus der Form stürzen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.