NESPRESSO RECIPES

KAFFEEKUCHEN

U 10 min.

☐ Leicht

MATERIALIEN

Backrohr Espresso Tasse (80 Ml)

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



ZUTATEN

1 Livanto Kaffeekapsel

150g Mehl

1 Packung Germ

160g Zucker

150g Butter

3 Eier

INSPIRATIONEN





ZUBEREITUNG

- Heizen Sie das Backrohr auf 180° vor
- Schlagen Sie die Eier auf und geben Sie diese gemeinsam mit Zucker und Butter in eine Schüssel
- Geben Sie das Mehl und danach die Germ hinzu
- Füllen Sie den Kaffee dazu und mixen sie alles
- Gießen Sie den Teig in eine Form und backen Sie den Kuchen für 35 Min
- Lassen Sie den fertigen Kaffeekuchen abkühlen