

# Hirschhornkuchen mit dunklem Guss

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/02/05/hirschhornkuchen-mit-dunklem-guss/](https://happy-mahlzeit.com/2020/02/05/hirschhornkuchen-mit-dunklem-guss/)

## Zutaten für 1 Backblech:

### Für den Teig:

- 4 Eier
- 300g Zucker
- 300g Mehl
- 1/2 Pck. Backpulver
- 1 TL Hirschhornsalz
- 1/2 Becher saure Sahne, 100g

### Für den Guss:

- 1 Würfel Kokosfett, 250g
- 1 Ei
- 2 EL Zucker
- 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- 2 TL Kakao
- 1 TL fein gemahlene Kaffeebohnen
- bunte Streusel

## Zubereitung:

Eier und Zucker cremig rühren. Mehl, Backpulver und das Hirschhornsalz in die saure Sahne einrühren. Alle Zutaten vermengen, bis ein cremiger Teig entsteht. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 190°C ca. 15 Minuten backen.

Für den Guss das Kokosfett schmelzen. Ei und Zucker vermengen. Vanillezucker, Kakao und Kaffeebohnen hinzufügen. Die Masse in das Kokosfett einrühren. Dabei dürfen sich keine Klümpchen bilden. Den Guss auf dem Kuchen verteilen und großzügig bunte Streusel darauf verteilen.

Rezept: MDR - Unsere köstliche Heimat