

Mississippi Cake

Zutaten;

1.5 dl Wasser

2 Esslöffel Nescafépulver

175 g Planta Margarine, weich

4 Eier, verkopft

275 g Zucker

1 Teelöffel Vanillezucker

1 Prise Salz

50g Kakaopulver

50g Schokoladenpulver

2 Teelöffel Backpulver

auflösen



Sieben

Füllung: 6 Schokoladenstengel z. B. helle Branchli

Backform: Die Masse ist für eine Cakeform von 28 bis 30 cm Länge berechnet. Die Form ganz mit Backpapier auslegen.

Backen: Ca. 60 Minuten auf der untersten Rille, des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Hitze nach 30 Minuten auf 160 Grad reduzieren.

Garnitur: Mit Puderzucker bestäuben.

Haltbarkeit: In Folie eingepackt und im Kühlschrank aufbewahrt 1 Woche

Alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben, dann mit dem Handrührgerät oder mit der Kelle nur so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht

1/3 des Teiges in die vorbereitete Form füllen, je 2 Schokoladenstengel der Länge nach auf den Teig legen, mit einem weiteren Drittel Teig bedecken, dann 2 Schokoladenstengel in die Mitte der Form auf den Teig legen und mit dem restlichen Teig auffüllen.

