



# MOKKA-POKE-CAKE

## ZUTATEN für 16 Würfel

- 4 Eier
- 200 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 200 ml Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumen-, Raps-, Maiskeimöl)
- 200 ml Milch (vollfett oder leicht)
- 300 g Mehl glatt
- 1 P. Backpulver
- ♥
- 250 ml Mokka (= österr. für starker schwarzer Kaffee, Espresso)
- 5 EL Kaffeeликör (z.B. Wiener Mocca), alternativ auch Rum
- 2 EL Zucker
- 2 EL Maizena (Stärke)
- ♥
- 250 g Rama Cremefine zum Schlagen oder Schlagobers
- 1 P. Vanillezucker
- 1 P. Espresso Stick (Kaffeepulver)
- ♥
- 100 ml Eierlikör
- 1 Blatt Gelatine

## ZUBEREITUNG

1. Einen Backrahmen oder eine rechteckige Form mit ca. 26 x 26 cm vorbereiten. Mit Backtrennpapier auslegen oder Backtrennspray einsprühen. Backrohr auf 170 °C Umluft vorheizen.
2. Für den **Rührteig** die ganzen Eier mit dem Zucker und Salz sehr schaumig aufschlagen. Nach und nach das Öl und die Milch begeben, dann das Mehl und Backpulver unterheben. Den Teig in den Backrahmen füllen und 30 Minuten goldgelb backen (Nadelprobe).
3. Kuchen auskühlen lassen und mit einem Kochlöffelstiel Löcher bis zum Boden einstechen.
4. Für die **Kaffeefüllung** den Kaffee und Kaffeeликör mit dem Zucker verrühren. Maizena dazugeben und kurz aufkochen. Den leicht eingedickten Kaffee mithilfe eines Haushaltstrichters oder einer kleinen Spritztülle in die Löcher einspritzen. Eventuell übrig bleibende Masse dünn auf die Kuchenoberfläche streichen.
5. Für die **Creme** die Rama Cremefine mit Vanillezucker und Espressopulver sehr steif schlagen. Bei Verwendung von Schlagobers (=Sahne) ein Päckchen Sahnesteif unterrühren.
6. Creme auf den Kuchen auftragen und sehr glatt streichen.
7. Die zuvor in Wasser aufgeweichte Gelatine im Eierlikör unter Rühren am Herd auflösen und dann leicht überkühlen lassen. Den Eierlikör über die Creme gießen. (Tipp: Eierlikörliebhaber+innen nehmen die doppelte Menge.)
8. Den Kuchen einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank kühlen und in Stücke schneiden.

