

Kaffee Kuchen

Dieser Beitrag enthält Werbung für die Marke Panista. Lange Zeit galten glutenfreie Backwaren als ungenießbar und staubtrocken. Unmittelbar nach meiner Diagnose Zöliakie im Jahr 2000 wurde dieses Vorurteil bestätigt – mein erster selbst gebackener glutenfreier Marmorkuchen war alles andere als saftig und lecker. Rein optisch konnte er mit seinen Vorgängern aus Weizenmehl bestens mithalten, aber bereits das Anschneiden ging widerspenstig vonstatten. War etwa das Messer stumpf?! Nein, der glutenfreie Kuchen, hergestellt aus Maismehl, entpuppte sich als derart trocken und fest, dass mir die Kuchenbrösel regelrecht im Halse entlang kratzten! Schnell wurde mir klar, dass die glutenfreie Bäckerei ein weitaus komplexerer Vorgang ist als angenommen.

Im Laufe der Jahre lernte ich die jeweiligen Eigenschaften der glutenfreien Mehlsorten kennen und berücksichtigte sie bei meinen Backexperimenten. Als hilfreich erwiesen sich nicht nur während der Anfangsphase der Ernährungsumstellung spezielle glutenfreie Mehlmischungen, egal ob für Brot, Brötchen oder Kuchen. Mit ihnen gelang es schnell, köstliche Backwaren herzustellen.

Kommen dann noch weitere Unverträglichkeiten wie zum Beispiel gegen Laktose, Hühnerei, Soja oder Mais dazu, wird die Zubereitung verträglicher Backwaren gleich doppelt schwer! Ein absoluter Geheimtipp, insbesondere für alle, die zusätzlich auf Mais verzichten müssen, ist das umfangreiche Produktsortiment der Marke Panista! Die Frischbäckerei überzeugt durch ihre qualitativ hochwertigen und köstlichen Produkte aus den verschiedensten Kategorien. Bei über 130 frischen Backwaren sind für jeden Geschmack Köstlichkeiten ohne glutenfreie Weizenstärke, Soja und glutenfreien Hafer zu finden. Die unterschiedlichen Mehlmischungen beinhalten wenige, nur wirklich notwendige Zutaten ohne Schnickschnack. Auf Milcheiweiß wird gänzlich verzichtet, und die Mischungen

sind zudem vegan! Überzeuge dich selbst von der köstlichen Panista-Vielfalt: <https://www.panista.de/>



Mit den Mehlmischungen Fein und Extra Fein lassen sich schmackhafte Feingebäcke herstellen! Selbst einfache Kuchen, ohne Sahne oder Creme, gelingen grandios, und die zarte, feinporige Textur überzeugt jeden Kuchenfan! Das Rezept für

den himmlisch-weichen Kaffeekuchen ist zudem außergewöhnlich saftig und lässt alle Erinnerungen an die anfänglich trockenen, glutenfreien Kuchen regelrecht verblassen.

Die Mehlmischungen von Panista sind mittels spezieller, hauseigener Rezepturen erstellt. In der Kategorie „[Mehlmischungen](#)“ lassen sich gleich vier verschiedene Basismehle entdecken! Die Mehlmischungen beinhalten übrigens das Bindemittel Xanthan, das somit nicht mehr extra zugegeben werden muss.

[Mehlmischung Hell](#): Ideal für herzhaftes, helle Backwaren wie helle Brotsorten, Brötchen und Baguette. Als besondere Zutat enthält die Mehlmischung Reisgrieß für ein rustikales Backergebnis.

[Mehlmischung Fein](#): Die perfekte Mehlmischung für köstliche Pizza und helle Brötchen. Auch geeignet für alle Kuchenteige.

[Mehlmischung Extra Fein](#): Für zarte Kekse und Plätzchen, Kuchen und helle Brötchen. Ideal für alle Kuchenteige.

[Mehlmischung Dunkel](#): Der Alleskönner im rustikalen Bereich. Für herzhaftes Brot, Brötchen und Brotstangen.

Nachfolgend das Rezept für den K

Das Rezept ist FREI VON:
Gluten, Weizen, Mais, Soja,
Laktose, optional Milch



Für den Teig:

3 TL Instant-Kaffeepulver
180ml Wasser, kochend
180g Butter (ggf. laktosefrei) ODER Margarine, weich
80ml Speiseöl
180g Zucker
2 P. Vanillezucker
6 Eier (Gr. M)
250g Mehlmischung Fein von Panista
80g Nüsse ODER Mandeln, gemahlen*
40g Kakaopulver, ungesüßt
1 P. Backpulver
1 Prise Zimt

Außerdem:

75ml Kaffee
150g Kuvertüre (ggf. laktosefrei), weiß
Schoko-Kaffeebohnen (ggf. laktosefrei)

1. Backpapier zuschneiden, sodass der Boden einer Kastenform damit ausgefüllt ist. Kuchenform an den Seiten fetten.
2. Instant-Kaffeepulver in das kochende Wasser einrühren und beiseitestellen.
3. Butter, Öl, Zucker und Vanillezucker weißschaumig rühren. Die Eier, eines nach dem anderen, zugeben und eine cremige Schaummasse herstellen.
4. Mehl, Nüsse, Kakaopulver, Backpulver und Zimt mischen und

mit dem angerührten Instant-Kaffee unter die Schaummasse rühren.

5. Den Teig in die Kastenform einfüllen. Der Teig sollte maximal $\frac{3}{4}$ der Kastenform ausfüllen. Falls Teig übrigbleibt, dies kann sein, wenn größere Hühnereier zum Einsatz kommen, den restlichen Teig in Muffinförmchen geben und abbacken (Backzeit siehe Kaffee-Muffins). Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 55 – 60 Minuten backen. Mittels Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen durchgebacken ist. Den Kuchen komplett in der Form auskühlen lassen. Den Kuchen mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen und mit Kaffee beträufeln.

6. Den Kuchen aus der Form lösen und vorsichtig auf eine Kuchenplatte geben.

7. Weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, auf den Kuchen geben und mit Schoko-Kaffeebohnen belegen.

*Nussallergiker können Nüsse oder Mandeln 1:1 durch gemahlene Erdmandelflocken ersetzen.

Du magst keinen Kaffee? Dann ersetze jeweils den Kaffee durch Kakao! ☐





Aus dem geschmackvollen Teig lassen sich tolle Muffins herstellen!

Hier das Rezept für Kaffee – Muffins:

1,5 TL Instant-Kaffeepulver

90ml Wasser, kochend

90g Butter (ggf. laktosefrei) ODER Margarine, weich

40ml Speiseöl
90g Zucker
1 P. Vanillezucker
3 Eier (Gr. M)
125g Mehlmischung Fein von Panista
40g Nüsse ODER Mandeln, gemahlen*
20g Kakaopulver, ungesüßt
1/2 P. Backpulver
1 Prise Zimt

1. Den Teig herstellen wie oben beschrieben.
2. Ein Muffinblech mit Papierförmchen bestücken und den Teig in die Förmchen geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 22 – 24 Minuten backen. Muffins auskühlen lassen.
3. Die Muffins nach Wunsch mit Kaffee tränken, wie oben beschrieben. Anschließend mit weißer Kuvertüre und Schoko-Kaffeebohnen belegen.



