



## CAPPUCCINOKUCHEN

### *Zutaten für 12 Stück:*

3 Eier  
180g Zucker  
3 TL Löskaffee  
200ml Schlagobers  
50ml Rapsöl  
1 Prise Salz  
1 EL Rum  
280g Dinkelvollkornmehl, fein ausgemahlen  
1 geh. TL Weinsteinbackpulver

### *Zubereitung:*

- Eier mit Zucker sehr schaumig rühren.
- Löskaffee dazugeben und noch 1 Minute weiter rühren.
- Schlagobers, Öl und Rum dazu geben und gut vermischen.
- Fein gesiebtetes Dinkelvollkornmehl mit Backpulver vermischen und unterheben.
- Den Teig in eine gut befettete Kuchenform geben und im Rohr bei 180° C ca. 40 Minuten backen.