

## Schneller Coffee Cake mit Zimt

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.



### Zutaten für 20 Stücke

225 ml Öl  
2 Eier  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
250 ml Milch  
225 g Zucker  
350 g Mehl  
3 Teelöffel Backpulver  
1/2 Teelöffel Salz  
270 g brauner Zucker  
2 Teelöffel Zimt  
120 g geschmolzene Butter

### Besonderes Zubehör

Rechteckige Backform (ca. 30 x 25 cm)

Nein, ein Coffee Cake wird nicht mit Kaffee, sondern mit Butter, Mehl und Milch zubereitet - wie ein ganz normaler Rührkuchen eben. Coffee Cake heißt er nur, weil er in Amerika gerne zum Kaffee gegessen wird - nach dem Frühstück, in der Kaffeepause oder beim Nachmittagskaffee.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen.

- 2 -

Öl, Eier, Milch und Vanilleextrakt schaumig schlagen. In einer zweiten Schüssel Zucker, Mehl, Backpulver und Salz verrühren und unter die Eiermasse heben. Braunen Zucker und Zimt mischen.

- 3 -

Hälfte des Teiges in die Backform geben, mit der Hälfte der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen. Mit Teig bedecken und mit restlicher Zucker-Zimt-Mischung bestreuen. Butter darübergeben. Im heißen Ofen ca. 50 - 60 Minuten backen. Ggf. nach ca. 30 Minuten mit Alufolie abdecken, falls die Oberfläche zu dunkel wird. Vor dem Rausholen Stäbchenprobe machen.