

---

# Stricknadelkuchen

## Für den Rührteig:

250 g Butter

200 g Zucker

6 Eier

2 TL Vanillezucker

3 TL Backpulver

250 g Weizenmehl 405

## Für die Tränke:

150 ml Kaffee

2 EL Kakao

40 ml Rum

## Für den Belag:

500 ml Sahne mit

2 Pä. Sahnesteif steif  
geschlagen

Eierlikör, Schokobohnen,  
Kakao

Für den Rührteig die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier einrühren. Mehl und Backpulver sieben und unter den Teig heben.

Eine Springform mit 26 cm Ø fetten und bemehlen.

Den Teig einfüllen und glatt streichen. Den Kuchen im vorgeheiztem Backofen 50 Minuten hell backen. Stäbchenprobe machen. Aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Den Kuchen auf eine Kuchenplatte legen. Mit einer dicken Stricknadel Löcher in den Kuchen stechen.

Kaffee, Kakao und Rum verrühren. Mit einem Esslöffel den Kuchen tränken.

3 EL Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtütle füllen.

Sahne kuppelartig auf dem Kuchen verstreichen. Einen Rand auf die Torte spritzen. Mit Schokobohnen und Kakao dekorieren.

---

**Backtemperatur: 175°C**

**Backzeit: 50 Minuten**

---

