

# Schoggiwürfeli Cake

Glutenfrei: Mia farina (Mehl) von Riesal, Unterägeri  
Backpulver von Dr. Oetker  
Laktosefrei: Mehl Mix hell von Hammermühle, Deutschland  
Butter durch Bezel ersetzen

## Zutaten: (für Cakesform von ca. 30-34cm)

250 g	Zucker	
1 Prise	Salz	
1 Msp.	Zimt	
200 g	Mandeln gemahlen	
150 g	dunkle Schokoladenwürfeli	alle Zutaten mischen
300 g	Mehl glutenfrei	
1 Päckli	Backpulver glutenfrei	beigeben und mischen
200 g	Butter flüssig, ausgekühlt	
4	Eier verklopft	
2 1/2 dl	starker Kaffee (Esspresso)	beifügen und alles mit dem Handrührgerät kurz verrühren

## Backen

1. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Backform mit Backtrennpapier auslegen, die kurzen Seiten mit Butter bestreichen. Teigmasse einfüllen
3. Ca. 65 Min. in der unteren Ofenhälfte backen (bei der Nadelprobe sollte kein Teig mehr kleben).

En Guete