

Mississippi Cake

Zutaten für 30 cm Cakeform

175	g	Butter, zimmerwarm	
150	g	Zucker	
1	Beutel	Vanillezucker	
1	Prise	Salz	Zutaten gut verrühren.
4		Eier, zimmerwarm	Ein Ei nach dem anderen unter die Buttermasse schlagen.
100	g	Schokolade, weiss	Grob hacken und über dem Wasserbad schmelzen.
2	EL	Whisky	Schokolade und Whisky unter den Teig rühren.
100	g	Crème fraîche	
250	g	Mehl	
1	TL	Backpulver	Restliche Zutaten unter den Teig arbeiten.
			Teig in die ausgebutterte Cakeform geben und im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 50 Minuten backen.
			Cake etwa 10 Minuten auskühlen lassen und dann aus der Form nehmen.
200	g	Puderrucker	
3-4	EL	Whisky	Puderrucker und Whisky zu einer dickflüssigen Glasur vermengen und auf dem ausgekühlten Cake verteilen.



Mini Gugelhöpfchen aus obigem Teig (Backzeit ca. 30 Minuten)