



OVO MISSISSIPPI CAKE

50 g Ovomaltine Schokolade
Noir, in Stücken
50 ml starker Kaffee, heiss
150 g Butter, weich
200 g Zucker
2 TL Vanillezucker
3 Eier
275 g Mehl
50 g Kakaopulver
0,5 TL Salz
1 TL Backpulver
80 g Creme Fraîche
6 Ovomaltine Branchli
Puderzucker

Für eine Cakeform 30 cm
Zubereitungszeit: ca. 60 - 90 Minuten



1. Den Ofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eine Cakeform (30 cm) mit Backpapier auslegen.
3. 50 ml starken Kaffee kochen und die Ovomaltine Schokolade Noir darin schmelzen. Beiseite stellen.
4. Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Die Eier einzeln dazugeben, unterrühren und weiter rühren, bis die Masse hell ist.
5. In einer weiteren Schüssel das Mehl mit dem Kakaopulver, Salz und Backpulver mischen.
6. Die Creme Fraîche zum Kaffee geben und verrühren.
7. Kaffee- und Mehlmischung abwechselungsweise zu der Buttermischung begeben und alles vorsichtig zu einem Teig verrühren.
8. $\frac{2}{3}$ des Teiges in die Cakeform füllen und 4 Ovomaltine Branchli Stängeli darauf verteilen.
9. Restlicher Teig in die Cakeform geben, verstreichen und 2 Ovomaltine Branchli Stängeli in die Mitte des Teiges geben, etwas hineindrücken.
10. Für 50 bis 60 Minuten in der unteren Hälfte des Backofens backen. Stäbchentest machen!
11. Cake herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter ganz auskühlen lassen. Cake mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Damit die Ovomaltine Branchli beim Backen nicht absinken, vorher im Mehl wenden.

50 g de chocolat noir
Ovomaltine en morceaux
50 ml de café fort, chaud
150 g de beurre mou
200 g de sucre
2 cc de sucre vanillé
3 œufs
275 g de farine
50 g de cacao en poudre
 $\frac{1}{2}$ cc de sel
1 cc de levure chimique
80 g de crème fraîche
6 branches Ovomaltine
du sucre glace

Pour un moule à cake 30 cm
Temps de préparation: env. 60 - 90 minutes

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur haut/bas).
2. Chemiser un moule à cake (30 cm) de papier cuisson.
3. Faire fondre le chocolat Ovomaltine dans 50 ml de café fort. Réserver.
4. Mélanger le beurre, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse. Ajouter les œufs un à un, mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse claire.
5. Dans un autre saladier, mélanger la farine, le cacao en poudre, le sel et la levure.
6. Ajouter la crème fraîche au café et bien mélanger l'ensemble.
7. Ajouter au mélange au beurre tantôt la préparation à la farine, tantôt celle au café et mélanger délicatement le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte.
8. Verser $\frac{2}{3}$ de la pâte dans le moule à cake et y répartir 4 branches Ovomaltine.
9. Ajouter le reste de la pâte, bien la répartir et disposer 2 branches Ovomaltine au milieu de la pâte, en les enfonçant légèrement.
10. Faire cuire 50 à 60 minutes dans la partie inférieure du four. Faire le test du couteau pour vérifier la cuisson!
11. Sortir le cake du four, le laisser refroidir un peu avant de le démouler puis le laisser complètement refroidir sur une grille. Saupoudrer ensuite de sucre glace.

Astuce: pour éviter que les branches Ovomaltine ne fondent lors de la cuisson, les rouler au préalable dans la farine.