

# KAFFEESTUNDE: LECKERES AUS KAFFEE & MILCH

---

## Kaffee- stunde

Leckeres aus Kaffee & Milch



Eine Information der



# Rezepte

# INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>GETRÄNKE .....</b>	<b>4</b>
<b>Kaffee-Klassiker.....</b>	<b>4</b>
Cappuccino.....	4
Latte macchiato.....	4
Milchkaffee.....	4
Einspänner mit Zimt-Kardamom-Sahne.....	4
Rüdesheimer Kaffee.....	5
Rüdesheimer Eiskaffee.....	5
Irish Coffee.....	6
<b>Heiße Kaffeegetränke ohne Alkohol.....</b>	<b>6</b>
Milchkaffee mal anders.....	6
Kaffeeraum.....	6
Sternanis-Orangen-Kaffee.....	7
Marzipankaffee.....	7
Nusskaffee-Melange.....	7
Schoko-Latte macchiato.....	8
Gewürzter Schokoladen-Mokka.....	8
<b>Heiße Kaffeegetränke mit Alkohol.....</b>	<b>8</b>
Flensburger Kaffee.....	8
Kaffeeschokolade.....	9
Cappuccino-Cocktail mit Grappa.....	9
Latte ristretto.....	9
Schoko-Kaffee mit Eierlikörsahne.....	10
Holländischer Kaffee.....	10
Coco-Lumbus-Café.....	10
Orientalische Mokkamilch.....	11
Café à l'Orange.....	11
Beschwipster Kaffee mit Sahne.....	11
Rumtopf-Pharisäer.....	12
<b>(Eis-)Kalte Kaffeegetränke ohne Alkohol.....</b>	<b>12</b>
Beeren-Espresso-Smoothie.....	12
Pfirsich-Joghurt-Shake.....	12
Bananentraum.....	13
Schokoshake mit Amarettini.....	13
Kaffeeshake.....	13
Eiskaffee mit Orange.....	14
Mokka-Granita.....	14
Frappé mit Nusseis.....	15
Espresso-Eis-Shake.....	15
Eiskaffee Alaska.....	15
<b>(Eis-)Kalte Kaffeegetränke mit Alkohol.....</b>	<b>16</b>
White-Russian-Eiskaffee.....	16
<b>Mix-Zutaten selbst gemacht.....</b>	<b>16</b>
Espressosirup.....	16
Mokka-Likör.....	16
Alt-Wiener Kaffeelikör.....	17
Schokoladensirup.....	17

<b>KUCHEN FÜR DIE KAFFEESTUNDE .....</b>	<b>18</b>
<b>Festtags-Torten für die Kaffeetafel .....</b>	<b>18</b>
Cappuccino-Walnuss-Torte .....	18
Irish-Coffee-Torte .....	19
Mokka-Mandel-Torte .....	20
Orangen-Mokka-Torte .....	21
Espresso-Erdbeer-Torte .....	22
<b>Feine Kuchen zum Kaffee.....</b>	<b>23</b>
Kaffee-Käsekuchen .....	23
Kaffee-Streuselkuchen .....	23
Kaffee-Guglhupf .....	24
Kaffeekuchen .....	25
Orientalischer Mokkakuchen .....	26
Früchtekuchen aus dem Orient .....	26
<b>Beliebtes Kleingebäck.....</b>	<b>27</b>
Kaffee-Windbeutel .....	27
Gewürz-Cupcakes.....	28
Latte-Macchiato-Cupcakes .....	29
Schokoladen-Cupcakes.....	29
Kardamom-Muffins .....	30
<b>KLEINE LECKEREIEN ZUR KAFFEPAUSE .....</b>	<b>31</b>
<b>Plätzchen .....</b>	<b>31</b>
Cappuccino-Plätzchen .....	31
Kaffee-Husarenkrapferl .....	31
Kaffee-Kekse .....	32
Mokka-Marmor-Kringel .....	33
Kaffeetaler.....	33
<b>Pralinen .....</b>	<b>34</b>
Kaffeetrüffel.....	34
<b>DESSERTS MIT KAFFEE .....</b>	<b>35</b>
<b>Warme Süßspeisen.....</b>	<b>35</b>
Espresso-Mandel-Soufflé .....	35
Espresso-Milchreis.....	36
<b>Cremespeisen &amp; Mousse .....</b>	<b>36</b>
Crème caramel mit Kaffeezauber .....	36
Latte-Macchiato-Creme .....	37
Kaffee-Krokant-Mousse.....	38
Mokka-Bananen-Mousse .....	39
Blutorangen auf Espressomousse .....	40
<b>Eiskalte Köstlichkeiten .....</b>	<b>40</b>
Geeiste Espresso-Creme.....	40
Espresso-Sorbetto.....	41
Espresso-Parfait .....	41
Eisgekühlte Schokoladentorte .....	42

# GETRÄNKE

---

## ***Kaffee-Klassiker***

### **Cappuccino**

#### Zutaten (für 2 Personen):

300 ml fettarme Milch  
125 ml Espresso, frisch gekocht  
Kakaopulver zum Dekorieren

#### Zubereitung:

Milch in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen. Den Espresso in weite Tassen gießen.

Milch mit einem Milchaufschäumer aufschäumen und langsam auf den Espresso gießen. Den Milchschaum darauf löffeln. Mit Kakao bestäuben.

### **Latte macchiato**

#### Zutaten (für 2 Personen):

400 ml fettarme Milch  
125 ml Espresso, frisch gekocht  
ca. 4 TL Zucker

#### Zubereitung:

Milch in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die Milch in hohe Tassen oder Gläser füllen und mit dem Milchaufschäumer gründlich aufschäumen.

Den Espresso mit dem Zucker süßen, sofort über den Rücken eines kleinen Löffels langsam und dekorativ in die Milch fließen lassen. Latte macchiato gleich servieren!

### **Milchkaffee**

#### Zutaten:

125 ml Kaffee, frisch zubereitet  
125 ml heiße Milch

#### Zubereitung:

Den Kaffee frisch aufbrühen und in eine große Tasse (Milchkaffeetasse) geben. Die Milch erhitzen und nach Belieben leicht aufschäumen. Zum Kaffee in die Tassen geben.

### **Einspänner mit Zimt-Kardamom-Sahne**

#### Zutaten (für 4 Portionen):

200 ml Schlagsahne  
1 Zimtstange  
4 Kardamomkapseln  
1 EL Zucker  
4 EL Kaffeepulver  
400 ml kochendes Wasser

### Zubereitung:

Sahne, Zimt, zerdrückte Kardamomkapseln und Zucker kurz aufkochen, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Über Nacht kalt stellen.

Sahne durch ein Sieb gießen und halb steif schlagen. Kaffee mit 400 ml kochendem Wasser überbrühen und filtern. Kaffee in vorgewärmte Tassen gießen und mit einer Sahnehaube bedecken.

## **Rüdesheimer Kaffee**

### Zutaten (für 4 Portionen):

500 ml Kaffee  
12 Würfel Zucker  
160 ml Weinbrand, gut erhitzt  
½ TL Vanillezucker  
500 ml Sahne  
1 EL geraspelte Schokolade zum Dekorieren

### Zubereitung:

Kaffee kochen. Je 3 Würfel Zucker in vier hohe feuerfeste Kaffeetassen legen. Den Weinbrand in einem Wasserbad oder in einer Mikrowelle für 1 Minute bei 600 Watt erhitzen und auf die Würfelzucker gießen. Den Weinbrand mit einem langen Streichholz entzünden und für 1 Minute brennen lassen. Dabei das Zucker-Weinbrand-Gemisch mit einem langstieligen Kaffeelöffel umrühren. Anschließend mit heißem Kaffee bis 2 cm unter den Tassenrand auffüllen. Die Sahne mit dem Vanillezucker süßen, steif schlagen und als Haube auf den Kaffee setzen. Mit Schokoladenraspeln verzieren.

## **Rüdesheimer Eiskaffee**

### Zutaten (für 4 Portionen):

500 ml kalter Kaffee  
1 kl. Karaffe Weinbrand  
Würfelzucker  
Vanilleeis  
500 ml Sahne  
1 TL Zucker  
½ TL Vanillezucker  
1 EL geraspelte Schokolade

### Zubereitung:

Kaffee kochen. Da abgestandener Kaffee bitter schmeckt, sollte er nach dem Aufbrühen schnell auskühlen. Daher pro Tasse einen Teelöffel lösliches Kaffeepulver nehmen und in wenig heißem Wasser auflösen. Mit Eiswürfeln und kaltem Wasser auffüllen und in den Kühlschrank stellen.

Eine Kugel Vanilleeis in eine Kaffeetasse geben und mit Weinbrand übergießen. Die Tasse mit eiskaltem Kaffee bis kurz unter den Tassenrand auffüllen. Die Sahne mit Zucker und Vanillezucker süßen, steif schlagen und als Häubchen auf das Getränk setzen. Mit Schokoladenraspeln bestreuen. Den Eiskaffee mit einem Trinkhalm und einem langstieligen Kaffeelöffel servieren.

## **Irish Coffee**

### Zutaten (für 4 Portionen):

120 ml Irish Whisky  
8 TL brauner Zucker  
4 Tassen Kaffee, sehr stark  
160 ml Sahne

### Zubereitung:

Den Whisky erhitzen aber nicht kochen, den braunen Zucker darin auflösen. Den heißen gezuckerten Whisky auf vier feuerfeste Gläser verteilen. Die Gläser bis kurz unter den Rand mit heißem, frisch gekochtem Kaffee auffüllen. Die Sahne nur halb aufschlagen und vorsichtig über einen Löffelrücken auf den Kaffee setzen. Sofort servieren.

## **Heiße Kaffeegetränke ohne Alkohol**

### **Milchkaffee mal anders**

### Zutaten (für 5 Portionen):

1 Vanilleschote  
1 l Milch  
100 g Espressobohnen  
25 g brauner Kandis

### Zubereitung:

Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen. Milch mit Vanilleschote und Vanillemark, Espressobohnen und Kandis aufkochen, abkühlen lassen und mindestens 5 Stunden kalt stellen. Kurz vor dem Servieren Milch erhitzen, dabei öfters mit einem Schneebesen umrühren und durch ein Sieb in die Gläser gießen.

Dieser Milchkaffee lässt sich gut vorbereiten und hält im Kühlschrank einige Tage.

### **Kaffeeraum**

### Zutaten (für 4 Portionen):

200 ml Sahne  
2 EL Kakao instant  
500 ml stark gebrühter Kaffee  
1 Msp. Chili  
300 ml Milch  
2 EL Honig  
etwas geriebene Muskatnuss zum Dekorieren

### Zubereitung:

Die Sahne mit dem Kakaopulver steif schlagen. Den Kaffee mit dem Chilipulver zusammen aufbrühen und in vier Gläser füllen. Die Milch erhitzen, den Honig darin lösen und alles zu dem Kaffee geben. Oben auf einen Klecks Kakaosahne setzen und mit geriebener Muskatnuss bestreuen.

## **Sternanis-Orangen-Kaffee**

### Zutaten (für 6 Portionen):

1,5 Bio-Orangen  
900 ml Wasser  
8 Stck. Sternanis  
6 EL gemahlener Kaffee  
150 ml Milch  
brauner Würfelzucker

### Zubereitung:

Schale der Orangen fein abreiben. 900 ml Wasser mit Orangenschale und Sternanis aufkochen. 10 Minuten ziehen lassen, nochmals aufkochen. Gemahlene Kaffee in einen Filter (oder Kaffeedrückerkanne) geben und mit dem heißen Orangen-Sternanis-Wasser aufgießen.

Milch leicht erwärmen und mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Kaffee mit etwas Milchschaum servieren. Nach Belieben mit einem Stück braunem Würfelzucker süßen.

## **Marzipankaffee**

### Zutaten (für 2 Portionen):

30 g Amaretti  
100 ml Schlagsahne  
80 g Marzipanrohmasse  
200 ml heißer Kaffee  
1 TL flüssiger Honig  
1 Prise Zimt

### Zubereitung:

Amaretti in einen Gefrierbeutel füllen, diesen verschließen. Amaretti mit einer Teigrolle zerbröseln. Einen Teelöffel voll zur Seite legen. Schlagsahne steif schlagen, Amarettibrösel untermischen und kalt stellen.

Marzipanrohmasse auf der groben Seite einer Haushaltsreibe reiben. In heißem Kaffee fein pürieren. Mit Honig und Zimt würzen.

In 2 vorgewärmte Gläser geben, Sahne darauf verteilen und mit den restlichen Amarettibröseln garnieren.

## **Nusskaffee-Melange**

### Zutaten (für 4 Portionen):

40 g gemahlene Haselnüsse  
1 TL Zucker  
40 g gemahlener Kaffee  
400 ml kochendes Wasser  
300 ml Milch

### Zubereitung:

Nüsse und Zucker in einem Topf ohne Fett unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Den gemahlene Kaffee zugeben und sofort mit 400 ml kochendem Wasser übergießen. 5 Minuten ziehen lassen. Durch einen Kaffeefilter in eine Kanne gießen. In 4 vorgewärmte Tassen füllen.

Milch auf etwa 70 °C erhitzen, mit einem Milchaufschäumer schaumig schlagen und auf die Kaffeetassen verteilen.

### **Schoko-Latte macchiato**

#### Zutaten (für 2 Personen):

2 EL Kakaopulver  
350 ml fettarme Milch  
1 EL Zucker  
125 ml Espresso, frisch gekocht  
1 EL Schokoladensirup (siehe S. 17) nach Belieben

#### Zubereitung:

Kakaopulver mit wenig kalter Milch anrühren. Restliche Milch in einem Topf erhitzen (nicht kochen!), die Hälfte davon abnehmen und mit dem angerührten Kakao und dem Zucker vermischen.

Milch und Kakaomilch jeweils getrennt mit dem Milchaufschäumer aufschäumen. Erst den Milch-, dann den Kakaoschaum und zum Schluss den Espresso vorsichtig in hohe Tassen oder Gläser füllen, so dass die Flüssigkeiten sich nicht vermischen.

Nach Belieben mit Schokoladensirup beträufeln. Gleich servieren!

### **Gewürzter Schokoladen-Mokka**

#### Zutaten:

1 Kapsel Kardamom  
1 Prise Koriander  
200 ml Milch  
1 EL Instant-Kaffeepulver  
1 TL lösliches Kakaopulver  
1 EL Honig

#### Zubereitung:

Kardamomsamen aus der Kapsel lösen und im Mörser zerreiben. Mit dem Koriander in die Milch geben. Milch aufkochen und löslichen Kaffee und Kakao darin auflösen. Mit Honig süßen.

## **Heiße Kaffeegetränke mit Alkohol**

### **Flensburger Kaffee**

#### Zutaten:

500 ml starker Kaffee  
250 ml heiße Schokolade  
125 ml Rum  
1 TL Zucker

#### Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Topf füllen und bis zum Siedepunkt erhitzen. Sehr heiß servieren.

Wer mag, kann zuerst etwas Sahne in die Tasse gießen, mit Kaffee-Rum-Schokolade auffüllen und alles einmal durchrühren.



## **Kaffeeschokolade**

### Zutaten (für 4 Tassen):

600 ml	Milch
3 EL	Instant-Kaffeepulver
2	Zimtstangen
1	rote Chilischote, fein gewürfelt
40 g	Kakaopulver
100 ml	Wasser
70 g	Zucker
80 g	Halbbitterkuvertüre
2 EL	Amaretto

### Zubereitung:

Milch mit löslichem Kaffeepulver, Zimtstangen und der Chilischote aufkochen. Kakaopulver mit Wasser und Zucker glatt rühren und dazugeben. Kuvertüre unterrühren und schmelzen lassen. Mit Amaretto abschmecken, nochmals erhitzen, durch ein Sieb gießen und servieren.

## **Cappuccino-Cocktail mit Grappa**

### Zutaten (für 2 Personen):

20 ml	Grappa
250 ml	heißer Espresso
3 TL	Zucker
200 ml	Milch
	Kakaopulver

### Zubereitung:

Den Grappa auf zwei hohe Gläser verteilen. Den Espresso mit dem Zucker verrühren bis dieser sich aufgelöst hat. Zwei Drittel vom Espresso auf den Grappa gießen. Die Milch erwärmen. In die Hälfte der Milch den restlichen Espresso einrühren. Die Milch-Espresso-Mischung langsam über einen langen Löffel in die Gläser gießen, dass die beiden Schichten sich nicht vermischen. Die restliche Milch aufschäumen, oben aufgeben und mit Kakaopulver verzieren.

## **Latte ristretto**

### Zutaten (für 2 Personen):

300 ml	Milch
125 ml	Espresso, frisch gekocht
1 ½ EL	Espressosirup (siehe S. 16, alternativ 1 EL Zucker)
2 EL	Sambuca (Anislikör)
6	Kaffeebohnen

### Zubereitung:

Milch in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen. In Gläser füllen und mit einem Milchaufschäumer aufschäumen.

Espresso mit Espressosirup und Sambuca verrühren und im Zickzack-Muster in die Milch laufen lassen. Mit Kaffeebohnen verzieren.

## Schoko-Kaffee mit Eierlikörsahne

### Zutaten (für 2 Portionen):

150 ml	Schlagsahne
2 EL	Eierlikör
500 ml	Milch
2 EL	Kakaopulver
4 EL	Zucker
5 EL	Milch
100 ml	Espresso

### Zubereitung:

Schlagsahne steif schlagen. Den Eierlikör vorsichtig unterheben.

Von der Milch 5 EL abnehmen, restliche Milch erhitzen. Das Kakaopulver und den Zucker mit den 5 EL Milch verrühren und die Mischung in die heiße Milch rühren. Anschließend den heißen Espresso zugeben.

Den heißen Schoko-Kaffee in zwei Tassen geben, die Eierlikörsahne darauf verteilen, und sofort servieren.

## Holländischer Kaffee

### Zutaten:

nach Belieben Kaffee

nach Belieben Eierlikör

125 ml	Sahne
1 TL	Zucker
½ TL	Vanillezucker
½ TL	Kakaopulver

### Zubereitung:

Einen starken Kaffee kochen. Statt Milch Eierlikör dazugeben. Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Auf jede Tasse Kaffee ein Sahnehäubchen setzen und mit Kakaopulver bestäuben.

## Coco-Lumbus-Café

### Zutaten:

1 TL	Kokosflocken
1 Tasse	starken, heißen Kaffee
20 ml	Batida de Coco (Kokoslikör)
(oder 1 TL Cream of Coconut (Kokosnußcreme aus der Dose))	
2 EL	geschlagene Sahne

### Zubereitung:

Kokosflocken in einer beschichteten Pfanne leicht anrösten. Den Kokoslikör bzw. die Kokoscreme in den heißen Kaffee einrühren. Die geschlagene Sahne darauf geben, mit Kokosflocken bestreut servieren.

## **Orientalische Mokka milch**

### Zutaten (für 2 Personen):

1	unbehandelte Orange
4 Stck.	Würfelsucker
350 ml	Milch
4	grüne Kardamomkapseln
1	Zimtstange
2	Gewürznelken
125 ml	starker Mokka (alternativ Espresso)
2 EL	Honig (alternativ Zucker)
2 EL	Orangenlikör
1 EL	ungesalzene Pistazien

### Zubereitung:

Orange heiß waschen, dann die Schale mit den Würfelsuckerstücken über einem Topf abreiben. Zuckerreste dazugeben.

Milch mit den Gewürzen zur Orangenschale in den Topf geben und erhitzen, aber nicht kochen lassen. Vom Herd ziehen, 10 Minuten ziehen lassen, dann durch ein Sieb gießen. Nochmals erwärmen und im Topf mit einem Pürierstab aufschäumen.

Milch in Gläser füllen. Mokka mit Honig und Likör verrühren und in die Milch gießen. Die Pistazien sehr fein hacken und darüber streuen. Gleich servieren.

## **Café à l'Orange**

### Zutaten:

125 ml	heißen, kräftig-starken, schwach gesüßten Kaffee
1 TL	abgeriebene Schale einer unbehandelten Orangen
1 Likörglas	Cognac
2 EL	Sahne, geschlagen, gesüßt
1 Likörglas	Orangenlikör
4 Stck.	abgeschälte Schale einer unbehandelten Orangen

### Zubereitung:

Abgeriebene Orangenschale mit dem Cognac übergießen und einige Minuten ziehen lassen. Mit dem heißen Kaffee aufgießen. Die Sahne mit dem Orangenlikör vermischen und auf den Kaffee geben. Orangenschale mit einem Sparschäler dünn abschälen, in sehr feine, lange Streifen schneiden. Das Kaffeegetränk mit den Orangenschalen-Streifen dekorieren.

## **Beschwipster Kaffee mit Sahne**

### Zutaten(für 6 Portionen):

6	Backpflaumen
1 EL	Zucker
100 ml	Weinbrand
200 ml	Schlagsahne
6 Tassen	starker Kaffee
½ TL	gemahlener Zimt

### Zubereitung:

Pflaumen vierteln und mit Zucker und Weinbrand kurz aufkochen. Danach abdecken und zur Seite stellen, 10 Minuten ziehen lassen.

Schlagsahne mit den Quirlen eines Handrührers halbsteif aufschlagen. Jeweils vier Pflaumenviertel und den Weinbrandsirup auf 6 Tassen verteilen. Mit heißem Kaffee aufgießen. Schlagsahne auf den Kaffee geben und mit einer Prise Zimt bestreuen.

Weinbrandpflaumen lassen sich gut vorbereiten und halten sich gekühlt 2 Wochen.

## **Rumtopf-Pharisäer**

### Zutaten (für 2 Portionen):

120 ml Schlagsahne  
200 ml Rumtopf mit Früchten  
400 ml Kaffee  
Zimt zum Bestäuben

### Zubereitung:

Schlagsahne steif schlagen. 2 Gläser oder Tassen (à ca. 400 ml) vorwärmen. Rumtopf mit Früchten erhitzen und in die Tassen geben. Mit heißem Kaffee auffüllen. Sahne darauf geben und mit Zimt bestäuben.

## ***(Eis-)Kalte Kaffeegetränke ohne Alkohol***

### **Beeren-Espresso-Smoothie**

### Zutaten (für 2 Portionen):

100 g Banane (geschält)  
100 g gemischte Beeren, tiefgekühlt  
1 Pck. Vanillezucker  
250 ml Milch  
2 TL lösliches Espressopulver

### Zubereitung:

Die Banane in 1 cm dicke Scheiben schneiden und nebeneinander mind. 3 Stunden tiefgefrieren.

Bananenscheiben, tiefgekühlte Beeren, Vanillezucker, Milch und Espressopulver fein pürieren. Sofort in gekühlten Gläsern servieren.

### **Pfirsich-Joghurt-Shake**

### Zutaten:

1 reifer Pfirsich  
150 g Sahnejoghurt  
1 TL löslicher Kaffee

### Zubereitung:

Pfirsichhaut überkreuz einritzen, Pfirsich kurz in kochendes Wasser legen, dann abschrecken und die Haut abziehen. Pfirsich halbieren und den Stein herauslösen. Das Fruchtfleisch würfeln und in einen Mixer geben. Joghurt zufügen und alles pürieren.

Löslichen Kaffee in ein bis zwei Esslöffel heißem Wasser auflösen und unter den Pfirsich-Joghurt-Shake mischen.

## **Bananentraum**

### Zutaten (für 2 Personen):

2 Bananen  
1 EL Zitronensaft  
125 ml frisch gekochter, abgekühlter Espresso  
3 EL Birnendicksaft  
200 ml Milch  
150 g Naturjoghurt

### Zubereitung:

Bananen schälen und klein schneiden. Gut mit dem Zitronensaft mischen. Kalten Espresso mit Bananen, Birnendicksaft, Milch und Joghurt mit einem Pürierstab oder Mixer fein pürieren. In zwei Gläser geben und sofort trinken.

## **Schokoshake mit Amarettini**

### Zutaten (für 2 Personen):

40 g Amarettini  
50 g Vollmilchschokolade  
2 EL Kakaopulver  
400 ml Milch  
1 EL Espressosirup (siehe S. 16)

### Zubereitung:

Amarettini in einen Beutel füllen und mit Hilfe eines Nudelholzes zu feinen Bröseln zerkleinern. 2 TL Brösel für die Dekoration beiseite legen. Schokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen, dann mit den Amarettinibröseln, dem Kakaopulver, der Milch und dem Espressosirup mit einem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren. Den Shake in Gläser füllen und mit den beiseite gelegten Amarettinibröseln bestreuen.

## **Kaffeeshake**

### Zutaten:

500 ml starker Kaffee  
250 ml Schlagsahne  
5 EL Zucker  
1 Prise Salz  
einige Tropfen Vanillearoma  
Eiswürfel  
100 ml geschlagene Sahne  
Muskatpulver zum Dekorieren

### Zubereitung:

Den Kaffee kochen und rasch abkühlen lassen. Den kalten Kaffee mit den Eiswürfeln in einen Mixer geben und zusammen mit dem Zucker, der Schlagsahne, dem Salz und dem Vanillearoma kräftig durchschütteln. Den

Kaffeeshake durch ein Sieb abseihen, in hohe gekühlte Gläser füllen und mit einer Sahnehaube und etwas Muskatpulver dekorieren.

## **Eiskaffee mit Orange**

### Zutaten (für 4 Portionen):

400 ml Wasser  
5 EL Instant-Espressopulver  
5 EL Zucker  
150 ml Milch  
50 ml Schlagsahne  
1 Vanilleschote  
1 TL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)  
100 ml Orangensaft  
1 Prise Zimt  
Eiswürfel  
Orangenschale zum Dekorieren

### Zubereitung:

Wasser zum Kochen bringen. Das Espressopulver und den Zucker unterrühren. Den Kaffee in eine Schüssel geben und zügig abkühlen lassen. Milch und Sahne mit dem Kaffee verrühren und im Kühlschrank eiskalt werden lassen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Den Milchkaffee mit der Zitronenschale, dem Orangensaft, dem Vanillemark und Zimt in einem Mixer etwa 2 Minuten mixen. Eiswürfel auf 4 Gläser verteilen, mit Eiskaffee auffüllen. Mit etwas Orangenschale dekorieren und sofort servieren.

## **Mokka-Granita**

### Zutaten (für 6 Portionen):

150 g Zucker  
150 ml Wasser  
400 ml kalter sehr starker Kaffee (oder Espresso)  
50 ml Kaffeelikör (z.B. Mokka-Likör, siehe S. 16)  
200 ml Schlagsahne  
1 TL Zucker

### Zubereitung:

Wasser und Zucker unter Rühren in einem Topf aufkochen. 1 Minute sprudelnd kochen, dann abkühlen lassen. Kaffee mit dem Zuckersirup und Kaffeelikör verrühren. Die Mischung in ein flaches Metallgefäß gießen und in ein Gefriergerät stellen. Wenn die Flüssigkeit an den Rändern zu gefrieren beginnt, die Masse mit einer Gabel durchrühren. Insgesamt etwa 4 Stunden gefrieren lassen, dabei die Masse immer wieder durchrühren, damit feine Eiskristalle entstehen. Alternativ kann die Masse auch in eine Eismaschine gefüllt werden.

Schlagsahne mit einem Teelöffel Zucker steif schlagen. In Gläser verteilen und mit Granita auffüllen.

## **Frappé mit Nusseis**

### Zutaten (für 4 Portionen):

500 ml Wasser  
4 EL brauner Zucker  
5 EL Instant-Espressopulver  
100 ml Milch  
100 ml Schlagsahne  
150 g Nusseis (z.B. Haselnusseis)

### Zubereitung:

500 ml Wasser mit Zucker zum Kochen bringen. Espressopulver unterrühren. Kaffee in einer mit Eis gekühlten Schüssel auskühlen lassen. Milch und Sahne mit Kaffee verrühren und im Kühlschrank kalt werden lassen.

Milchkaffee mit Nusseis in einem Küchenmixer oder Pürierstab mixen. Frappé in kalte Gläser füllen und sofort servieren.

## **Espresso-Eis-Shake**

### Zutaten (für 2 Personen):

125 ml heißer starker Espresso  
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
1 TL Kakaopulver  
1 Kugel Vanilleeis  
300 ml Milch

### Zubereitung:

Espresso mit Vanillezucker und Kakaopulver mischen. Abkühlen lassen, dann etwa 4 Stunden ins Gefrierfach stellen. Immer wieder durchrühren. In den letzten 10 Minuten die Gläser mit tiefkühlen.

Espressoeis mit Vanilleeis und Milch mit einem Pürierstab oder im Mixer kurz aufmixen. In Gläser füllen und mit Strohhalm servieren.

Dazu passen feine Butterkekse, Waffelgebäck oder Schoko-Kaffeebohnen.

## **Eiskaffee Alaska**

### Zutaten (für 6 Portionen):

500 ml kalter Kaffee  
500 ml Vollmilch  
4 EL Zucker  
1 Packung Vanilleeis

### Zubereitung:

Kaffee kochen. Da abgestandener Kaffee bitter schmeckt, sollte er nach dem Aufbrühen schnell auskühlen. Daher pro Tasse einen Teelöffel lösliches Kaffeepulver nehmen und in wenig heißem Wasser auflösen. Mit Eiswürfeln und kaltem Wasser auffüllen und in den Kühlschrank stellen.

Die Vollmilch unter den kalten Kaffee rühren. Das Vanilleeis dazugeben und für ca. 15 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Dann in große Gläser füllen und kalt servieren.

## ***(Eis-)Kalte Kaffeegetränke mit Alkohol***

### **White-Russian-Eiskaffee**

#### Zutaten (für 4 Portionen):

400 ml	Wasser
5 EL	Instant-Espressopulver
5 EL	Zucker
10 EL	Kaffeelikör (z.B. Kahlúa)
150 ml	Schlagsahne

#### Zubereitung:

Wasser zum Kochen bringen. Das Espressopulver und den Zucker unterrühren. Kaffee in einer Schüssel auskühlen lassen, mit dem Kaffeelikör verrühren und im Kühlschrank eiskalt werden lassen. Die Sahne halb steif schlagen. Den Eiskaffee in Gläser füllen. Die Sahne auf den Kaffee geben und sofort servieren.

## ***Mix-Zutaten selbst gemacht***

### **Espressosirup**

#### Zutaten (für 350 ml Sirup):

250 g	Zucker
100 ml	Wasser
200 ml	Espresso frisch gekocht
1 – 2 EL	Orangenlikör oder abgeriebene unbehandelte Orangenschale

#### Zubereitung:

Den Zucker im Wasser erhitzen und auflösen lassen. Etwa 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann den frisch gekochten Espresso dazugeben und den Topf gleich vom Herd ziehen (es kocht leicht über). Den Orangenlikör oder alternativ die Orangenschale untermischen. Den Sirup in eine Flasche füllen und verschließen. Im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit: 1 Jahr.

### **Mokka-Likör**

#### Zutaten (für 500 ml):

200 g	süße Sahne
2 EL	Espressobohnen
½	Vanilleschote
1 EL	Zucker
125 g	dunkle Schokolade (70 %)
125 ml	Himbeergeist
100 ml	sehr konzentrierter Espresso

#### Zubereitung:

Sahne in einen Topf geben. Espressobohnen in einem Mörser zerkleinern. Vanilleschote seitlich aufschlitzen und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Das Vanillemark und -schote, die Espressobohnen und den Zucker zur Sahne geben und aufkochen. 10 Minuten ziehen lassen.



Die Schokolade zerkleinern und in eine Schüssel füllen. Die Sahne-Mischung wieder erhitzen, durch ein Sieb auf die zerkleinerte Schokolade gießen und diese unter Rühren darin schmelzen lassen. Himbeergeist und Espresso unterrühren.

Den Mokka-Likör mit Hilfe eines Trichters in eine sterile Flasche füllen und im Kühlschrank mindestens 24 Stunden ruhen lassen. Im Kühlschrank ist der Likör etwa 1 Monat haltbar.

### **Alt-Wiener Kaffeelikör**

Zutaten (für vier Portionen):

6	Eigelbe von frischen Eiern
250 g	Puderzucker
250 ml	Sahne
125 ml	kalter Mokka oder starker Kaffee
250 ml	Weinbrand oder Cognac

Zubereitung:

Die Eigelbe mit dem Puderzucker cremig schlagen. Anschließend die Sahne sowie den Mokka langsam einrühren. Zum Schluss den Weinbrand hinzugeben.

Den Kaffeelikör in eine verschließbare Glasflasche füllen und im Kühlschrank für etwa 4 bis 6 Wochen ziehen lassen. Man genießt ihn zu Kaffee, Eis oder Sahne.

### **Schokoladensirup**

Zutaten (für 375 ml Sirup):

100 g	Zartbitterkuvertüre
25 g	Kakaopulver
5 – 6 EL	kalte Milch
125 ml	Milch
125 ml	Sahne
50 g	Zucker

Zubereitung:

Zartbitterkuvertüre zerkleinern und im heißen Wasserbad schmelzen. Kakaopulver mit 5 – 6 EL Milch anrühren und mit der restlichen Milch, der Sahne und dem Zucker vermischen und zum Kochen bringen. Mit einem Schneebesen durchrühren und die geschmolzene Kuvertüre untermischen. Den Sirup in eine Flasche abfüllen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit: 3 – 6 Monate.

# KUCHEN FÜR DIE KAFFEESTUNDE

---

## *Festtags-Torten für die Kaffeetafel*

### **Cappuccino-Walnuss-Torte**

#### Zutaten für den Biskuitteig:

100 g	Walnüsse
4	Eier
150 g	Zucker
1 Prise	Salz
4 EL	Wasser
100 g	Mehl
2 TL	Backpulver

#### Zutaten für die Creme:

6 Blatt	Gelatine
100 g	Mokkaschokolade
100 ml	starker Espresso
60 ml	Amaretto
50 g	Puderezucker
500 g	Sahne

#### Außerdem:

300 g	Schlagsahne
1 Ei	Zucker

#### Zutaten für die Verzierung:

1-2 EL	Kakao
50 g	Walnüsse
200 g	Himbeeren

#### Zubereitung:

Die Walnüsse fein hacken. Eier, Zucker, Salz und 4 EL Wasser ca. 8 Minuten schaumig rühren. Mehl, Backpulver und gehackte Walnüsse mischen und unter die Eiermasse heben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas Stufe 4, Umluft 160 °C) ca. 30 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mokkaschokolade fein hacken. Espresso, Amaretto, Schokolade und Puderezucker in eine Topf geben und unter Rühren erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Die Masse zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Sobald die Espressomasse zu gelieren beginnt, noch einmal kräftig durchrühren, dann sofort die geschlagene Sahne unterheben.

Den Walnussboden einmal waagrecht durchschneiden. Einen Tortenring um den unteren Boden legen. Die Hälfte der Schokoladen-Espresso-Creme auf den Boden streichen. Den zweiten Boden darauf geben und mit der restlichen Creme bestreichen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Die Sahne steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Den Tortenring vorsichtig entfernen. Torte mit der Sahne bestreichen. Hauchzart mit Kakao bestäuben und mit Walnüssen und Himbeeren verzieren. Tipp: Es können auch tiefgefrorene Himbeeren verwendet werden: Dann die Torte erst kurz vor dem Servieren mit den noch gefrorenen Himbeeren verzieren, so behalten sie ihre Form.

## **Irish-Coffee-Torte**

### Zutaten für den Boden:

80 g	Walnusskerne
4	Eiweiß
4	Eigelb
1 Prise	Salz
100 g	Zucker
100 g	Mehl
1 ½ TL	Backpulver

### Zutaten für den Whisky-Kaffee:

100 ml	Kaffee (heiß und stark)
2 Pck.	Vanillezucker
6 EL	Whisky

### Zutaten für die Creme:

8 Blätter	weiße Gelatine
3 TL	lösliches Espressopulver
250 ml	Kaffee (heiß)
6 EL	Whisky
50 g	Puderzucker
500 ml	Schlagsahne
2 Pck.	Vanillezucker

### Zutaten für die Dekoration:

150 g	Zartbitter-Kuvertüre
150 ml	Schlagsahne
1 TL	lösliches Espressopulver

### Zubereitung:

Für den Boden die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen, fein mahlen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. 3 Minuten weiterschlagen, bis ein cremig-fester Eischnee entsteht. Eigelb unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, darauf sieben, Nüsse zugeben, vorsichtig unterheben. Den Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Durchmesser) streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Gas Stufe 2-3, Umluft 160 °C) auf der 2. Schiene von unten für 25 Minuten backen. In der Form umgekehrt auf einem Gitter abkühlen lassen.

Zum Trinken Kaffee, Vanillezucker und Whisky verrühren, abkühlen lassen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Espressopulver im Kaffee auflösen. Gelatine ausdrücken, im Kaffee auflösen. Whisky und Zucker unterrühren, abkühlen lassen, ab und zu umrühren. Sobald

die Masse zu gelieren beginnt, 1/3 der Sahne unter die Kaffeemischung rühren, Rest unterheben.

Den Boden aus der Form lösen, in 3 gleich dicke Böden schneiden. Um den unteren Boden einen Ring setzen. 1/3 der Creme darauf geben. 2. Boden darauf setzen. Mit der Hälfte des Whisky-Kaffees beträufeln. Die Hälfte der übrigen Creme darauf streichen. 3. Boden darauf setzen, mit restlichem Whisky-Kaffee beträufeln und mit restlicher Creme bestreichen. Die Torte mindestens 6-8 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen.

Kuvertüre hacken, über einem heißen Wasserbad auflösen. Kuvertüre bis auf 3 EL auf ein Stück Backpapier geben und mit einem langen Messer oder einer Palette ca. 2 mm dünn verstreichen. Fest werden lassen. Torte aus dem Ring lösen. Sahne steif schlagen, an den Rand und bergförmig auf die Oberfläche streichen. Übrige Kuvertüre nochmals über dem Wasserbad auflösen, mit einem Löffel über die Tortenoberfläche sprengeln. Kuvertüreplatte vorsichtig in große Stücke brechen. Stücke an den Rand setzen. Zum Schluss die Torte mit Espressopulver bestäuben.

## **Mokka-Mandel-Torte**

### Zutaten für den Teig:

6	Eier
200 g	Zartbitter-Schokolade
80 g	Butter
80 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
200 g	Mandeln, gemahlen
2 TL	Backpulver

### Zutaten für die Creme:

2 Tafeln	Mokka-Schokolade
1 EL	Espresso-Kaffeepulver
600 g	Schlagsahne
4 TL	Gelatine, gemahlen
3 Pck.	Vanillezucker

Mokkabohnen

### Zubereitung:

Für den Boden die Eier trennen. Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eigelben schaumig rühren. Schokolade fein reiben. Mandeln mit Backpulver vermischen und mit der Schokolade unter die Masse rühren. Eiweiß sehr steif schlagen und unterheben. Die Masse in eine Springform (24 cm Durchmesser) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für die Creme die Mokka-Schokolade im Wasserbad schmelzen. Espressopulver hinzufügen und so lange rühren, bis alles geschmolzen ist. Kurz abkühlen lassen. Gelatine mit Vanillezucker mischen. Sahne mit der Gelatinemischung steif schlagen. Die Schokolade vorsichtig unterziehen.

Vom Kuchen einen 2 cm-hohen Deckel abtrennen. Ein Drittel der Füllung auf den unteren Boden streichen. Den Deckel daraufsetzen. Mit dem 2. Drittel der Creme den Rand und die Oberfläche dünn bestreichen. Die übrige Creme in

einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und kleine Tupfer auf die Torte spritzen. Jedes Tortenstück am oberen Rand mit einer Mokkabohne garnieren. Die Torte 3-4 Stunden kalt stellen.

## **Orangen-Mokka-Torte**

### Zutaten für die Kaffeecreme:

250 g	Crème double (alternativ: Schmand, Crème fraîche abgetropft)
60 g	frisch geröstete Kaffeebohnen
1	Vanilleschote
150 g	weiße Kuvertüre
200 g	Sahne
1 Pck.	Sahnesteif

### Zutaten für den Mürbeteig:

100 g	Mehl
30 g	Zucker
1	Eiweiß
50 g	Butter

### Zutaten für den Biskuitboden:

2	Eier
1	Prise Salz
50 g	Zucker
40 g	Mehl
20 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver

### Weitere Zutaten:

3 EL	Orangenmarmelade
7 EL	Kaffeelikör
50 g	Mandelblättchen
12 Stck.	Schokolierete Kaffeebohnen

### Zubereitung:

Für die Kaffeecreme die Crème double (Schmand, Creme fraîche) mit den Kaffeebohnen vermengen und über Nacht kalt stellen. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen. Kuvertüre mit der Sahne im Wasserbad schmelzen, Vanillemark unterrühren, vom Herd nehmen und ebenfalls über Nacht kalt stellen.

Die Zutaten für den Mürbeteig zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten kalt stellen. Eine eingefettete Springform mit dem Mürbeteig auslegen und im vorgeheizten Backofen 175 °C etwa 15 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Für den Biskuitboden die Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Das Eigelb mit Zucker und 2 Esslöffel warmem Wasser schaumig rühren. Mehl, Stärke und Backpulver vermischen. Erst den Eischnee und dann die Mehlmischung unter das Eigelb ziehen. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig bei 175 °C etwa 30 Minuten backen, abkühlen lassen. An einer Seite vorsichtig einschneiden und waagrecht halbieren, z.B. mit Hilfe eines Bindfadens.

Für die Kaffeecreme die Crème double durch ein Sieb passieren. Die Kuvertüre-Sahne-Mischung mit Sahnesteif schlagen und mit Crème double vermischen.

Orangenmarmelade in einem Topf erwärmen, auf den Mürbeteig streichen. Einen Biskuitboden darauf legen, mit 4 Esslöffeln Likör beträufeln. Einen Tortenring um den Boden legen. Die Hälfte der Kaffeecreme darauf streichen, den zweiten Biskuitboden darauf legen, mit dem restlichen Likör beträufeln und der restlichen Crème double bestreichen. Mindestens zwei Stunden kalt stellen, dann den Tortenring entfernen.

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten und gut abkühlen lassen. Die Torte damit bestreuen und mit schokolierten Kaffeebohnen verzieren.

## **Espresso-Erdbeer-Torte**

### Zutaten für den Boden:

2	Eier
2 EL	Wasser
80 g	Zucker
70 g	Mehl
20 g	Kakaopulver
2 TL	Backpulver

### Zutaten zum Tränken des Bodens:

100 ml	Espresso
5 EL	Mandellikör

### Zutaten für den Belag:

750 g	Erdbeeren
100 g	Zucker
2 EL	Zitronensaft
200 g	Joghurt-Frischkäse (12%)
2 Beutel	Sofort-Gelatine à 30g
150 ml	Schlagsahne

### Zubereitung:

Eier mit 2 EL Wasser und 80 g Zucker etwa 8 Minuten schaumig schlagen. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, darübersieben und vorsichtig unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (18 cm Durchmesser) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas 2-3, Umluft 160 °C) auf der 2. Schiene von unten 20-25 Minuten backen.

Espresso und Likör verrühren. Den Boden sofort nach dem Backen damit tränken und abkühlen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen, und 200 g davon beiseite stellen. Restliche Erdbeeren mit 100 g Zucker und Zitronensaft pürieren.

350 g Erdbeerpüree mit dem Frischkäse pürieren und 1 ½ Beutel Sofort-Gelatine unterrühren. Sahne steif schlagen, unterheben, und die Masse auf dem Boden glatt streichen. Restliches Erdbeerpüree mit ½ Beutel Gelatine verrühren, auf die Torte geben und mindestens 3-4 Stunden kalt stellen.

Die Torte mit den beiseite gestellten Erdbeeren belegen und servieren.

## **Feine Kuchen zum Kaffee**

### **Kaffee-Käsekuchen**

#### Zutaten für den Mürbeteig:

150 g	Mehl
75 g	Zucker
75 g	kalte Butter in Flöckchen
1	Ei
1 Msp.	gemahlener Zimt

#### Zutaten für die Quarkcreme:

500 g	Schichtkäse (20 % Fett i.Tr.)
170 g	Zucker
400 g	Schmand
4	Eier
200 g	Schlagsahne
1 Pck.	Vanille-Puddingpulver
40 g	Speisestärke
5 TL	lösliches Kaffeepulver
1 TL	Kakaopulver

Puderzucker zum Bestäuben

#### Zubereitung:

Für den Mürbeteig Mehl mit Zucker, Butter, Ei und Zimt zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kalt stellen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) einfetten.

Für die Quarkcreme Schichtkäse mit 150 g Zucker und Schmand verrühren. Die Eier trennen. Eigelbe zur Quarkmasse geben und unterrühren. Eiweiße steif schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Puddingpulver und Stärke unter die Quarkcreme rühren, Eischnee und Sahne unterheben. Die Masse zu gleichen Teilen auf zwei Schüsseln aufteilen.

Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Den gekühlten Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und die Springform damit auslegen.

Kaffeepulver im Mörser fein zerreiben. Unter die eine Hälfte der Quarkcreme den restlichen Zucker, Kakao und Kaffee rühren, die andere Hälfte hell lassen. Die beiden Cremes wie bei einem Marmorkuchen abwechselnd in die Springform geben. Mit einer Gabel durch beide Teige ziehen, damit die Cremes leicht marmoriert sind. Kuchen im Ofen etwa 50 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

### **Kaffee-Streuselkuchen**

#### Zutaten für den Teig:

200 ml	Milch
1 EL	Kaffeepulver
60 g	weiche Butter
2	Eier
100 g	Zucker
250 g	Mehl

2 TL Backpulver  
1 Prise Salz

Zutaten für die Streusel:

50 g Walnusskerne  
75 g Zucker  
¼ TL Zimtpulver  
40 g weiche Butter  
50 g Mehl

Zubereitung:

Für den Teig die Milch aufkochen, mit dem Kaffeepulver verrühren und wieder abkühlen lassen. Die Butter mit Eiern und Zucker cremig aufschlagen. Mehl, Backpulver und Salz mischen und zusammen mit der Kaffeemilch unter die Eiercreme rühren. Den Teig in eine gut gefettete Springform (20 cm Durchmesser) geben und glatt streichen.

Für die Streusel die Walnüsse fein hacken, mit Zucker, Zimt, Butter und Mehl zu groben Streuseln vermengen und auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 35 Minuten goldgelb backen.

### **Kaffee-Guglhupf**

Zutaten für den Teig:

250 ml Kaffee  
3 TL lösliches ESPRESSOPULVER  
3 EL Kaffeelikör  
250 g weiche Butter  
200 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
5 Eier (getrennt)  
350 g Mehl  
50 g Kakaopulver  
4 TL Backpulver  
150 g gemahlene Haselnüsse

Zutaten für den Sirup:

8 EL Kaffeelikör  
8 EL Orangensaft  
2 EL Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
2 TL lösliches ESPRESSOPULVER

Zutaten für die Glasur:

150 g Halbbitter-Kuvertüre  
8 EL Wasser  
20 g Kakaopulver  
6 EL Schlagsahne  
60 g Zucker  
2 EL Espressobohnen



### Zubereitung:

Für den Teig den Kaffee, lösliches Espressopulver und Likör mischen und abkühlen lassen. Die Butter, 100 g Zucker, Vanillezucker und Salz mindestens 10 Minuten sehr cremig rühren. Die Eigelbe einzeln jeweils 10 Sekunden gut unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und sieben, abwechselnd mit der Kaffeemischung unterrühren. Nüsse kurz unterziehen.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen, und 3 Minuten weiterschlagen, bis ein cremig fester Eischnee entsteht. 1/3 vom Eischnee unter den Teig rühren, den Rest unterheben. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Gugelhupfform (ca. 3 l Inhalt) geben. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C (Gas Stufe 1, Umluft 150 °C) auf der 2. Schiene von unten 50 Minuten backen.

Für den Sirup Kaffeelikör, Orangensaft, Zucker, Vanillezucker und lösliches Espressopulver aufkochen. Den heißen Kuchen kurz in der Form lassen, dann stürzen, mehrfach mit einem Holzspieß einstechen und den Kaffeesirup gleichmäßig mit einem Löffel darüber verteilen. Abkühlen lassen.

Für die Glasur die Kuvertüre hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen. Wasser mit Kakao verrühren, Sahne und Zucker zugeben und unter Rühren aufkochen. Von der Herdplatte nehmen, die flüssige Kuvertüre unterrühren. Masse in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.

Glasur gleichmäßig über dem Kuchen verteilen, mit den Espressobohnen bestreuen, 20 Minuten kalt stellen.

## **Kaffeekuchen**

### Zutaten (für 12 Portionen):

150 g	weiche Butter
200 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
4	Eier, getrennt
210 g	Mehl
1 Pck.	Sahne-Puddingpulver
2 TL	Backpulver
2 EL	Instant-Kaffeepulver
6 EL	Milch
200 g	Schokoladen-Kuchenglasur (Vollmilch)

### Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mindestens 8 Minuten sehr cremig schlagen. Eigelbe nacheinander jeweils ½ Minute unterrühren.

Mehl, Puddingpulver, Backpulver und Instantkaffee mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.

Eiweiß steif schlagen und mit einem Teigschaber unter den Teig heben. Teig in einer gut gefetteten Kastenform (25 cm) verteilen.

Im heißen Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) auf dem Rost auf der mittleren Schiene 50-60 Minuten backen. Kurz in der Form ruhen lassen, dann stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Kuchenglasur nach Packungsanweisung schmelzen und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.

## **Orientalischer Mokkakuchen**

Zutaten (für 1 Kastenform 25x12 cm):

60 g	Pistazienkerne
100 g	Mokkaschokolade
200 g	brauner Zucker
5	Eier
200 g	Butter
1 TL	Zimt
1 Msp.	Kardamom
1 Msp.	gemahlene Nelken
80 ml	Mokka (oder starker Kaffee)
300 g	Weizenmehl Type 405
½ Pck.	Backpulver
1	Bio-Orange

Zubereitung:

Pistazienkerne und Schokolade grob hacken. Zucker und Eier schaumig rühren, weiche Butter, Gewürze und Mokka unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, die Schale der Orange abreiben, beides unter den Teig rühren. Eine Kastenform einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig hineinfüllen und im 180 °C heißen Ofen ca. 60 Minuten backen, anschließend in der Form abkühlen lassen, dann erst herausnehmen.

## **Früchtekuchen aus dem Orient**

Zutaten für den Teig:

200 g	Butter
200 g	Zucker
5	Eier
200 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
2 EL	Kakao
200 g	kandierte Kirschen
50 g	Zitronat
50 g	Orangeat
200 g	gemahlene Nüsse
je ½ TL	Kardamom, geriebener Ingwer, Muskatnuß
	abgeriebene Schale einer Zitrone
	abgeriebene Schale einer Orange
400 g	getrocknete Früchte (Pflaumen, Birnen, Apfelringe, Aprikosen, Feigen, Datteln)
100 g	Schokolade

### Zutaten zum Tränken des Kuchens:

5 EL Whisky oder Rum  
1 Pck. Vanillezucker  
1 TL Puderzucker  
1 TL Instant-Kaffeepulver

### Zutaten für die Dekoration:

200 g Schokoladenglasur  
Belegkirschen, Mandeln oder Walnüsse zum Verzieren

### Zubereitung:

Getrocknete und kandierte Früchte würfeln, Schokolade grob hacken. Butter mit Zucker schaumig schlagen. Mehl mit Salz, Backpulver und Kakao vermischen und abwechselnd mit den Eiern unterrühren. Zuletzt die Früchte, Gewürze, Nüsse und Schokolade unterheben. Den Teig in eine gefettete Backform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 150 °C (Heißluft 130 °C, Gas Stufe 2) 1–1 ½ Stunden backen (Stäbchenprobe).

Den Kuchen direkt nach dem Backen mit einem Stäbchen mehrfach einstechen. Lösliches Kaffeepulver, Puderzucker und Vanillezucker mit dem Whisky verrühren und den heißen Kuchen damit tränken. Abkühlen lassen.

Den kalten Kuchen mit Schokoladenglasur überziehen und nach Geschmack mit Belegkirschen, Mandeln oder Walnüssen verzieren.

## **Beliebtes Kleingebäck**

### **Kaffee-Windbeutel**

#### Zutaten für den Brandteig (für 15 Stück):

125 ml Wasser  
30 g Butter  
1 Prise Salz  
75 g Mehl  
2 Eier

#### Zutaten für die Kaffee-Trüffel-Creme:

280 g weiße Kuvertüre  
200 ml Schlagsahne  
2 EL Instant-Espressopulver  
Puderzucker und Zimt zum Betreuen

#### Zubereitung:

Für die Windbeutel Wasser mit Butter und einer Prise Salz aufkochen. Mehl mit einem Kochlöffel auf einmal unterrühren. Bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis sich am Boden ein weißer Belag bildet und der Teig sich als Kloß vom Topfboden löst. In einer Schüssel leicht abkühlen lassen. Eier mit den Knethaken nach und nach unterrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech im Abstand von 3-4 cm 15 flache Tupfen von je 3 cm Durchmesser spritzen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 220 °C (Gas Stufe 3-4, Umluft 200 °C) 20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Creme die Kuvertüre fein hacken. Die Sahne mit dem Espressopulver erhitzen. Die Kuvertüre darin lösen und gut verrühren. In eine Schüssel gießen, mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, auskühlen lassen.

Die Windbeutel waagrecht halbieren. Die Sahne 2-3 Minuten cremig aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und etwa 3 cm hoch auf die Böden der Windbeutel spritzen. Deckel auflegen und mit Puderzucker und Zimt bestäuben.

## **Gewürz-Cupcakes**

### Zutaten (für 12 Stück):

4	Eier
200 g	weiche Butter
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
2 EL	Kakao
6 g	Espressopulver
½ TL	gemahlener Piment
½ TL	gemahlene Nelken
½ TL	Muskatblüten
12	Amarenakirschen
150 g	Mascarpone
50 g	Doppelrahm-Frischkäse
20 g	Puderzucker
12	Papierförmchen

### Zubereitung:

Für den Rührteig 2 Eier trennen. Butter, 150 g Zucker und eine Prise Salz 10 Minuten cremig-weißlich aufschlagen. Eigelbe und 2 ganze Eier nacheinander zugeben und gründlich unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter die Buttermasse rühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter den Teig heben. Den Teig in 2 Hälften teilen. Kakao, Espressopulver und Gewürze mischen und unter die eine Hälfte rühren.

Eine Muffinform mit 12 Mulden à 7 cm Durchmesser mit Papierförmchen auslegen. Die Förmchen je zur Hälfte mit den zwei Teigen füllen und mit einer Gabel kurz vermischen. Im Backofen bei 170 °C (Gas Stufe 2, Umluft 160 °C) auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten backen.

Die Amarenakirschen abtropfen lassen, dabei den Sirup auffangen. Mascarpone, Frischkäse und Puderzucker glatt rühren, die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die Cupcakes spritzen, mit Amarenakirschen und Sirup verzieren.

Die Amarenakirschen können auch fein gewürfelt und unter die Creme gemischt werden.

## **Latte-Macchiato-Cupcakes**

### Zutaten:

1	Ei
120 g	Zucker
80 ml	Rapsöl
250 ml	Buttermilch
2 EL	Milch
100 g	Schoko-Mokka-Bohnen
280 g	Weizenmehl Type 405
3 TL	Backpulver
12	Papier-Backförmchen
250 g	Schlagsahne
3 Pck.	Vanillezucker
2 TL	lösliches Espressopulver
Kakao zum Bestäuben	

### Zubereitung:

Ei und Zucker schaumig rühren. Öl, Buttermilch und Milch unterrühren. Schoko-Mokka-Bohnen grob hacken und zusammen mit Mehl und Backpulver zügig unterheben.

Papierförmchen in die Mulden eines Muffinblechs setzen, Teig gleichmäßig einfüllen. Im 180 °C heißen Backofen auf der mittleren Schiene 20-25 Minuten backen. Herausnehmen, vollständig auskühlen lassen und dann horizontal halbieren.

Sahne mit dem Vanillezucker und dem Espressopulver steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und auf die unteren Hälften der Cupcakes spritzen. Die oberen Hälften behutsam darauf setzen und mit Kakao bestäuben.

Dazu einen „Pharisäer“ servieren.

## **Schokoladen-Cupcakes**

### Zutaten (für 8 Portionen):

200 g	Mascarpone
½	Vanilleschote
25 g	Puderzucker (gesiebt)
3 Tropfen	Bittermandelaroma
2-3 EL	Milch
200 g	Zartbitterschokolade
Weiche Butter für die Förmchen	
3	Eier
Salz	
150 g	Zucker
1 El	Instant-Espressopulver
100 g	Mehl
150 ml	Schlagsahne
30 g	gemahlene Haselnüsse
100 g	weiße Schokolade oder Kuvertüre

### Zubereitung:

Vanilleschote aufschneiden, Mark auskratzen. Mascarpone mit Vanillemark, Puderzucker, Bittermandelaroma und Milch glatt rühren und kalt stellen. 100 g Schokolade in Stücke brechen, fein hacken. 8 ofenfeste Kaffeetassen (à 200 ml) mit Butter dünn ausfetten und auf ein Blech stellen.

Eier, Salz und Zucker 5-8 Minuten cremig-dicklich aufschlagen. Espressopulver und Mehl darauf sieben und gleichmäßig unterheben. Die Sahne, gehackte Schokolade und Haselnüsse zugeben und unterheben. Die Masse in die Tassen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas Stufe 3, Umluft 180 °C) auf der 2. Schiene von unten 18-20 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, nach etwa 5 Minuten vorsichtig aus den Tassen lösen und auf Backpapier stürzen. 10 Minuten mit der flachen Seite nach unten ruhen lassen, dann wieder wenden.

Die restliche Schokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen. Die flüssige Kuvertüre dünn auf den Cupcakes verteilen und mit einem Messer glatt streichen. Schokolade fest werden lassen. Von der weißen Schokolade mit einem Messer Späne direkt auf die Cupcakes schaben. Cupcakes mit je 1 Klacks Mascarponecreme anrichten. Restliche Mascarponecreme dazu reichen.

Dazu passt Latte Macchiato oder Milchkaffee.

## **Kardamom-Muffins**

### Zutaten (für 8 Portionen):

150 g	Zartbitterschokolade
100 g	Butter
200 ml	Milch
2	Eier
100 g	saure Sahne
100 g	Zucker
300 g	Mehl
4 TL	Backpulver
2 EL	Kakaopulver
2 TL	lösliches Kaffeepulver
1 Prise	Salz
2 TL	gemahlener Kardamom
	Puderzucker

### Zubereitung:

Die Zartbitterschokolade klein hacken. Die Hälfte beiseite stellen, den Rest mit der Butter in einem Topf bei milder Hitze schmelzen. 200 ml Milch mit den Eiern, der sauren Sahne und dem Zucker verquirlen.

Mehl mit Backpulver, Kakaopulver, Kaffeepulver, Salz und Kardamom mischen. Eiermilch, Schokoladenbutter und die restliche Schokolade mit einem Kochlöffel in die Mehlmischung rühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Den Teig in 8 gut gefettete Tassen (à 200 ml) füllen und im heißen Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) auf der untersten Schiene 35 Minuten backen. Danach erst 10 Minuten in den Tassen, dann gestürzt abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

# KLEINE LECKEREIEN ZUR KAFFEIPAUSE

---

## Plätzchen

### Cappuccino-Plätzchen

#### Zutaten:

3 TL	lösliches Espresso- oder Kaffeepulver
1 TL	Wasser, heiß
200 g	Butter
120 g	Zucker, braun
2	Eier
200 g	Mehl
1 gestr. TL	Backpulver
50 g	Haselnüsse, gemahlen
2 Msp.	Kardamom
75 g	Mokka-Schokolade, grob gehackt
2	Eiweiß
125 g	Zucker, weiß
	Kakaopulver

#### Zubereitung:

Espresso in heißem Wasser auflösen. Butter mit braunem Zucker schaumig rühren. Die ganzen Eier und den aufgelösten Kaffee zugeben. Mehl mit Backpulver, Nüssen und Kardamom mischen und zusammen mit der gehackten Schokolade unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und in kleine Metall-Pralinenförmchen spritzen.

Eiweiß steif schlagen, weißen Zucker langsam einrieseln lassen. Eischnee wie Milchschaum auf die Plätzchen geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 15 Minuten backen. Nach dem Auskühlen mit Kakao bestäuben.

### Kaffee-Husarenkrapferl

#### Zutaten (für ca. 50 Stück):

125 g	zimmerwarme, nicht zu weiche Butter
50 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
3 TL	lösliches ESPRESSOPULVER
1	Eigelb
175 g	Mehl
50 g	gemahlene Mandeln
2 Ei	Puderzucker
200 g	rotes Johannisbeergelee

### Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Espressopulver glatt verrühren. Eigelb kurz unterarbeiten. Mehl und gemahlene Mandeln zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. 2 Stunden in Folie gewickelt kalt stellen.

Aus dem Teig mit leicht bemehlten Händen kirschgroße Kugeln formen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Mit dem Ende eines Kochlöffels Mulden in die Kugeln drücken.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) auf der 2. Schiene von unten 10 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Johannisbeergelee erwärmen und mit einem Teelöffel in die Mulden der Plätzchen füllen. Fest werden lassen.

## **Kaffee-Kekse**

### Zutaten:

250 g	Butter
80 g	Zucker
2	Eigelb
290 g	Mehl
1 Pck.	Puddingpulver Karamell oder Schokolade
1 TL	Backpulver
1 EL	Puddingpulver Cappuccino (gehäuft)
1 TL	Lebkuchengewürz (gehäuft)

### Für den Belag:

Haselnußcreme

### Für die Kaffeeglasur:

100 g	Puderzucker
Kaffee frisch gekocht (Cappuccino, Espresso)	
Schokoladen-Kaffeebohnen	

### Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren und die übrigen Zutaten gut untermischen. Die Masse auf einem Brett zu einem Knetteig verarbeiten. Ist der Teig zu weich evtl. 1-2 EL Mehl dazugeben. Den Teig 15 Minuten kalt stellen.

Den gekühlten Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und kleine Kekse ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 155 °C (Umluft) für etwa 8-10 Minuten backen. Erkalte Plätzchen auf der Unterseite mit Haselnußcreme bestreichen, zwei Plätzchen zusammensetzen.

Kaffee, Cappuccino oder Espresso frisch aufbrühen. Soviel heißen Kaffee mit dem Puderzucker verrühren, dass sich eine dickliche, aber streichfähige Glasur bildet.

Die Plätzchen mit der Kaffeeglasur überziehen (nur 3-4 Stück nacheinander) und sofort eine Schokolade-Kaffeebohne daraufsetzen.

Das Lebkuchengewürz kann je nach Geschmack oder Jahreszeit auch weggelassen werden.

Die Kaffeeglasur schmeckt sehr gut zu allen Sorten Butterplätzchen.



## **Mokka-Marmor-Kringel**

### Zutaten (für ca. 30 Stück):

4 TL	lösliches Espressopulver
1 EL	Wasser, warm
125 g	weiche Butter
125 g	Zucker
1 Prise	Salz
2	Eier
250 g	Mehl

### Zubereitung:

Espressopulver in warmem Wasser auflösen. Butter, Zucker und Salz 5 Minuten sehr cremig rühren. Die Eier einzeln jeweils ½ Minute gut unterrühren. Mehl kurz unterrühren.

Teig in 2 gleich große Portionen teilen, die Espressomischung unter eine Portion mischen. Hellen und dunklen Teig abwechselnd esslöffelweise in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen. Auf 2 Bleche mit Backpapier ca. 30 Kringel von 5 cm Durchmesser spritzen. Kringel ca. 30 Minuten kalt stellen.

Dann nacheinander im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) auf der mittleren Schiene 13-15 Minuten backen. Die Kringel auf Gitter setzen und abkühlen lassen.

## **Kaffeetaler**

### Zutaten:

250 g	Vollkornmehl
150 g	Haselnüsse, gehackt
80 g	Puderzucker
1 Prise	Salz
1 TL	Kakao
2 EL	Instant-Kaffeepulver
1 Msp.	Vanilleschotenmark
125 g	Butter
100 g	Doppelrahmfrischkäse

### Zubereitung:

Mehl, Nüsse, Puderzucker, Salz, Kakao, Kaffee und das Vanillemark mischen. Die weiche Butter und den Frischkäse unterkneten. Teig zu einer drei Zentimeter dicken Rolle formen, davon 0,5 cm dicke Scheiben abschneiden und auf einem Blech mit Backpapier bei 180 °C für ca. 10 bis 15 Minuten backen.

# **Pralinen**

## **Kaffeetrüffel**

### Zutaten (für ca. 40 Stück):

250 g	Halbbitterkuvertüre
200 g	Vollmilchkuvertüre
200 ml	Schlagsahne
100 g	weiche Butter
2 – 3 EL	Instant-Espressopulver
4 EL	Kakaopulver
4 EL	Puderzucker

### Zubereitung:

Beide Sorten Kuvertüre hacken. Sahne aufkochen, einen Esslöffel Espresso darin lösen, die Kuvertüre dazu geben und bei milder Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Die Butter mit einem Handrührer schaumig rühren und mit der gut abgekühlten Kuvertürenmasse verrühren. Alles eine Stunde kalt stellen. 40 Kugeln aus der abgekühlten Masse formen und nacheinander erst im restlichen Espressopulver, dann in Puderzucker und zum Schluss in Kakaopulver wälzen. Nochmals eine halbe Stunde kalt stellen und anschließend servieren. Die Trüffel kühl lagern.

## DESSERTS MIT KAFFEE

---

### *Warme Süßspeisen*

#### **Espresso-Mandel-Soufflé**

##### Zutaten (für 4 Portionen):

60 g	Zartbitter-Schokolade
3	Eier
60 g	weiche Butter
50 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
2 TL	lösliches Espressopulver
60 g	gemahlene Mandeln
2 El	Semmelbrösel (leicht gehäuft)
200 g	Himbeeren
30 g	Pudersucker
20 ml	Grappa
6	Orangen
6-8	Clementinen
2 TL	Stärke
25 g	Zucker
20 ml	Orangenlikör
100 g	geschlagene Sahne

Schokoladen-Mokkabohnen, evtl. Minzeblättchen und gehackte Pistazien

##### Zubereitung:

Vier Soufflé-Förmchen mit Butter fetten und mit Zucker ausstreuen. Die Schokolade reiben. Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Die Eigelbe nach und nach unterrühren, dann Schokolade und Espressopulver sowie den Eischnee im Wechsel mit Mandeln und Semmelbröseln behutsam unterheben. Die Teigmasse bis ca. 1 cm unter den Rand in die Förmchen füllen, in eine mit Wasser gefüllte Auflaufform stellen und im 170 °C heißen Backofen (Umluft 150 °C) ca. 45 Minuten backen.

Von den Himbeeren eine Hand voll zur Seite legen. Die übrigen Himbeeren mit Puderzucker und Grappa fein pürieren. Das Püree durch ein Sieb streichen.

Zwei Orangen wie Äpfel schälen, filetieren, den Saft auffangen. Die übrigen Orangen und die Clementinen auspressen. 2 Esslöffel vom Saft abnehmen, den restlichen Saft erhitzen. Stärke mit Zucker und 2 Esslöffel Saft glatt rühren, dazugeben und aufkochen lassen, bis die Sauce leicht andickt. Dann vom Herd nehmen, den Likör unterrühren und die Sauce abkühlen lassen.

Die Orangen- und Himbeersauce auf Tellern anrichten, je ein gestürztes Espresso-Mandel-Soufflé daraufsetzen. Mit geschlagener Sahne, Schoko-Mokkabohnen, gehackten Pistazien und Puderzucker verzieren. Mit beiseite gelegten Himbeeren, Orangenfilets, evtl. Minzeblättchen und gehackten Pistazien dekorieren.

## **Espresso-Milchreis**

### Zutaten (für 4 Portionen):

1 l	Milch
1	Vanilleschote
1 Prise	Salz
250 g	Milchreis
500 g	Erdbeeren
2 EL	Puderzucker
2-3 EL	Amaretto
1 TL	Espressopulver
4 EL	brauner Zucker
200 g	Schlagsahne

### Zubereitung:

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herausschaben. Die Milch mit Salz, Vanilleschote und Vanillemark aufkochen. Den Milchreis zugeben und unter häufigem Rühren bei ganz geringer Hitze etwa 25 Minuten ausquellen lassen. Die Vanilleschote anschließend entfernen.

Die Erdbeeren waschen, putzen, vierteln, mit Puderzucker bestäuben und mit Amaretto beträufeln.

Den Espresso mit etwa 20 ml Wasser zubereiten und zusammen mit dem braunen Zucker unter den Milchreis rühren. Den Milchreis unter wiederholtem Umrühren etwas abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen, unter den abgekühlten Milchreis heben, und den Milchreis zusammen mit den Amaretto-Erdbeeren servieren.

## ***Cremespeisen & Mousse***

### **Crème caramel mit Kaffeezauber**

#### Zutaten für das Mandelgebäck (für 6 Portionen):

100 g	Zucker
30 g	Mehl
60 g	geriebene Mandeln (ohne Schale)
60 g	Butter
5 EL	Orangensaft
1 EL	Orangenlikör

#### Zutaten für die Creme:

2 EL	Rapsöl
200 g	Zucker
30 Stck.	frisch geröstete Kaffeebohnen
5 Stck.	grüne Kardamomkapseln
1	Vanilleschote
500 ml	Milch
3	Eier
2	Eigelb

### Zubereitung:

Für das Mandelgebäck die Teigzutaten verrühren und zu sechs flachen, kreisförmigen Talern auf einem Stück Backpapier ausstreichen. Bei 190 °C etwa 4 Minuten backen.

Sechs Förmchen oder Tassen dünn mit dem Öl auspinseln.

Für die Karamellsauce 100 g Zucker bei mittlerer Hitze in einer Kasserole schmelzen, bis er sich vollständig aufgelöst hat. 2 Esslöffel Wasser dazugießen, dabei ständig weiter rühren. Die Hälfte des Karamells in die vorbereiteten Förmchen gießen.

Für die Creme die Kaffeebohnen, Kardamomkapseln und 125 ml Wasser zu dem restlichen Karamell geben und kurz aufkochen. Vanilleschote längs halbieren und mit der Milch dazugeben. Nochmals aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen. Den Topf von der Flamme nehmen, Vanilleschote herausnehmen und auskratzen. Das Vanillemark in den Topf zurückgeben, etwas abkühlen lassen.

Eier und Eigelb mit dem restlichen Zucker verrühren, aber nicht schaumig schlagen. Mit einem Schneebesen nach und nach die warme Vanillemilch unter die Eimasse rühren. Durch ein feines Sieb gießen und in die vorbereiteten Förmchen füllen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Förmchen in ein warmes Wasserbad setzen, sodass sie bis kurz unter dem Rand im Wasser stehen. Die Creme 20 bis 25 Minuten stocken lassen.

Die Crème caramel aus dem Wasserbad heben und mehrere Stunden in den Förmchen abkühlen lassen. Zum Servieren auf Teller stürzen – dazu zuerst die Creme mit einem spitzen Messer vom Rand lösen.

Das Mandelgebäck mit einem Messer vom Backpapier lösen und die Crème caramel damit dekorieren.

### **Latte-Macchiato-Creme**

#### Zutaten für die Vanillecreme (für 4 Portionen):

2 Blätter	Gelatine
200 ml	Milch
1	Vanilleschote
2	Eigelb
30 g	Zucker
175 ml	Schlagsahne

#### Zutaten für die Mokka-creme:

2 Blätter	Gelatine
40 g	Zartbitter-Kuvertüre
80 ml	Milch
3	Eigelb
20 g	Zucker
80 ml	Espresso (heiß)
2 EL	Kaffeelikör
175 ml	Schlagsahne

### Zutaten für die Dekoration:

30 g Cappuccino-Schokolade  
125 ml Milch

### Zubereitung:

Für die Vanillecreme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und mit der Milch aufkochen.

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Die heiße Milch unter Rühren zugießen. Die Masse über einem sehr heißen Wasserbad erhitzen, dabei ständig rühren, bis sie dicklich wird. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse lösen. Die Schüssel in Eiswasser stellen und die Creme abkühlen lassen. Dabei mehrfach umrühren.

Sobald die Vanillecreme fest zu werden beginnt, die Sahne steif schlagen. 1/3 der Sahne unter die Creme rühren, den Rest vorsichtig unterheben. 2/3 der Creme in 4 hohe Gläser füllen und 30 Minuten kalt stellen.

Für die Mokka-creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre fein hacken. Die Milch aufkochen, die Herdplatte ausschalten und die Kuvertüre unter Rühren in der Milch auflösen.

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Zuerst die Schokoladenmilch, dann den heißen Espresso unter Rühren zugießen. Die heiße Masse über einem sehr heißen Wasserbad unter ständigem Rühren erwärmen, bis sie dicklich wird. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse lösen. Den Likör unterrühren. Die Schüssel in ein Eisbad stellen und die Masse abkühlen lassen. Dabei mehrmals umrühren.

Sobald die Mokka-creme beginnt, fest zu werden, Sahne steif schlagen. 1/3 der Sahne unterrühren, den Rest Sahne vorsichtig unterheben. Creme in die Gläser füllen. Die restliche Vanillecreme nochmals gut durchrühren und darauf verteilen. Die Gläser nun für mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Schokolade mit einem Sparschäler in Locken schaben. Milch leicht erwärmen, aufschäumen und auf der kalten Mousse verteilen. Mit den Schokoladenlocken garnieren.

## **Kaffee-Krokant-Mousse**

### Zutaten (für 6 Portionen):

60 g Zartbitterschokolade, geschmolzen  
1 TL Instantkaffeepulver  
2 TL Wasser  
4 Eigelb  
125 g feiner Zucker  
1 EL Honig  
200 g weiße Schokolade, geschmolzen  
125 g Butter  
100 ml Sahne 36% Fett  
100 g Krokant  
Schlagsahne zum Garnieren

### Zubereitung:

Die geschmolzene dunkle Schokolade in einen kleinen Papierspritzbeutel füllen und damit spiralförmige Muster in die Innenseite und auf die Kanten von sechs Dessertgläsern spritzen. Gläser anschließend in den Kühlschrank stellen. Das Instantkaffeepulver in Wasser lösen und abkühlen lassen. Die Eigelbe mit dem Zucker, Honig und dem Kaffee in einer kleinen Schüssel sehr dick aufschlagen. Die weiße Schokolade zugeben und das Ganze glattrühren. In einer anderen Schüssel die Butter schaumig schlagen. Die Eigelbmischung dann unter die schaumige Butter schlagen. Die Schlagsahne halb steif schlagen, einen kleinen Teil zur Seite stellen, den Rest vorsichtig unter die Ei-Schokoladen-Mischung heben. Den kleinen Anteil Sahne ganz steif schlagen. 50 g Krokant unter die Ei-Schokoladen-Sahne-Masse heben und die Mischung in die kalten Dessertgläser füllen. Mit dem restlichen Krokant und der Sahne garnieren.

## **Mokka-Bananen-Mousse**

### Zutaten für die Mousse(für 10 Portionen):

10	Eigelb
200 ml	Kaffee
150 g	Zucker
50 ml	Bananendicksaft
20 ml	Kaffeelikör
5 Blatt	Gelatine
150 g	Sahne

### Zutaten für die Karamellsauce:

200 g	Butter
500 g	Zucker
700 ml	heiße Milch
30 g	Stärke
100 ml	Sahne, geschlagen

### Zutaten für die Garnitur:

1	grüne Banane
---	--------------

Fett zum Frittieren

### Zubereitung:

Für das Mousse Eigelbe, Zucker und Kaffee im heißen Wasserbad 5 Minuten dickcremig aufschlagen. Sahne steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und vorsichtig erwärmen, bis sie flüssig wird. Dicksaft, Likör und Gelatine in die Eimasse einrühren und zur Abkühlung in einem kalten Wasserbad schlagen, bis die Masse zu gelieren beginnt. Sahne unterheben und das Mousse 3 Stunden kalt stellen. Als Nocken gestochen auf Tellern anrichten.

Für die Karamellsauce die Butter und den Zucker schmelzen bis ein mittelbrauner Karamell entsteht. Die heiße Milch aufgießen, mit der Stärke binden und die Masse 5 Minuten simmern lassen. Die geschlagene Sahne unterheben. Karamellsauce abkühlen lassen.

Zur Garnitur die Banane in 4 cm dicke Scheiben schneiden, diese 2 Minuten bei 180 °C frittieren, mit einem aufgelegten Messer flach drücken und

nochmals frittieren bis sie leicht braun sind. Zwei Chipsscheiben zwischen den Nocken anrichten und mit der kalten Karamellsauce ein Graffiti spritzen.

## **Blutorangen auf Espressomousse**

### Zutaten (für 6 Portionen):

150 g	Zartbitterschokolade
2	Eier
2 EL	Zucker
3 TL	Instant-Espressopulver
1 Prise	Salz
200 g	Schlagsahne
2	Bio-Blutorangen
1 TL	Espresso- oder Kaffeebohnen
1 EL	gehackte Pistazien

### Zubereitung:

Die Schokolade grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen. Eigelb und Zucker im heißen Wasserbad schaumig rühren. Die geschmolzene Schokolade und das Espressopulver unterrühren und lauwarm abkühlen lassen. Währenddessen das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Sahne ebenfalls steif schlagen. Sobald die Creme abgekühlt ist,  $\frac{3}{4}$  der Sahne und den Eischnee nacheinander mit dem Schneebesen unterheben. Die Mousse in Schälchen füllen und für mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Die Schale der Blutorangen samt der weißen Haut abschneiden. Die Fruchtfillets mit einem scharfen Messer herauslösen.

Die Espressobohnen grob zerstoßen, in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren anrösten und mit den Pistazien vermischen. Die restliche Sahne und die Orangefillets auf der Mousse anrichten. Die Espressobohnen-Pistazienmischung darüberstreuen.

Die Mousse kann auch mit 2 EL Weinbrand oder Mokka-Likör (siehe S. 16) verfeinert werden.

## ***Eiskalte Köstlichkeiten***

### **Geeiste Espresso-Creme**

#### Zutaten (für 6 Portionen):

300 g	Schlagsahne
100 g	Zucker
2 EL	Espressobohnen
1 ½ Blatt	weiße Gelatine
4	Eigelb
80 ml	starker Espresso
1 EL	Instant-Kaffeepulver
3 EL	Rum
Kakaopulver zum Bestäuben	



### Zubereitung:

100 g Schlagsahne, 10 g Zucker und die Espressobohnen verrühren und über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eigelbe mit 50 g Zucker schaumig rühren. Kaffee, Instant-Kaffeepulver und den restlichen Zucker aufkochen, in die Eigelb-Zucker-Masse rühren und schaumig aufschlagen. Den Rum erwärmen, die Gelatine ausdrücken und im Rum auflösen. Beides unter die Creme rühren. Weiterrühren, bis diese zu gelieren beginnt.

Die restliche Schlagsahne steif schlagen und unter die Creme ziehen. 6 kleine Kaffeetassen oder Förmchen zu  $\frac{3}{4}$  mit der Creme füllen und ca 5-6 Stunden tiefgefrieren.

Die gekühlte Sahne mit den Kaffeebohnen durch ein Sieb gießen und aufschlagen. Auf der geeisten Creme anrichten, mit Kakaopulver bestäuben.

## **Espresso-Sorbetto**

### Zutaten (für 6 Portionen):

350 ml Espresso, frisch zubereitet

500 ml Milch, gut gekühlt

3 TL Zucker

Schokolade-Kaffeebohnen oder Zitronenmelisse zum Dekorieren

### Zubereitung:

Den Espresso frisch zubereiten, rasch abkühlen und anschließend in einen Eiswürfelbereiter geben. Diesen für einen Tag im Eisschrank gefrieren lassen. Die gefrorenen Espressowürfel dann mit der Milch und dem Zucker in einer Mixer geben. Nach zwei bis drei Minuten ist eine weiche Masse entstanden. Sie wird in sechs geeiste Glasschalen gefüllt. Die Glasschalen sollten möglichst einen halben Tag lang im Eisschrank gekühlt worden sein. Mit Schoko-Kaffeebohnen oder Zitronenmelisse dekorieren und sofort servieren.

## **Espresso-Parfait**

### Zutaten:

20 g Espressobohnen

200 g süße Sahne

120 ml Vollmilch

3 Eigelb

70 g Zucker

2 EL Mokka-Likör oder anderer Kaffeecremelikör (siehe S. 16)

### Zubereitung:

Die Espressobohnen im Mörser zerkleinern (alternativ die Espressobohnen in einen Gefrierbeutel füllen, diesen verschließen, und die Bohnen darin mit einer Pfanne grob zerkleinern). Die zerkleinerten Espressobohnen in eine Schüssel geben und die Sahne darüber gießen. Abgedeckt mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Milch in einem kleinen Topf aufkochen lassen.

In einem zweiten Topf ein heißes Wasserbad vorbereiten. Eigelb und Zucker in einer passenden Schüssel aus Edelstahl mit einem Schneebesen glatt rühren. Die heiße Milch zügig unter Rühren in die Eigelb-Zucker-Mischung gießen. Die

Schüssel auf das heiße Wasserbad setzen und mit einem Gummispatel zur Rose abziehen, d.h. die Masse unter ständigem Rühren (nicht schlagen) binden. Perfekt gebunden ist die Masse bei 75-80 °C, am besten mit dem Bratenthermometer kontrollieren. Beim Pusten auf den Gummispatel bildet sich dann eine kleine Blume. Daher stammt die Bezeichnung „zur Rose abziehen“. Heißer sollte die Masse nicht werden, da sie sonst gerinnt.

Die Masse in eine kalte Schüssel umfüllen und den Likör unterziehen. Die Schüssel auf ein kaltes Wasserbad setzen und die Masse kalt rühren.

Die Sahne mit den Espresso-Bohnen durch ein feines Sieb abgießen und die Sahne anschließend cremig aufschlagen. Geschlagene Sahne unter die kalte Parfaitmasse heben.

Dessertförmchen mit kaltem Wasser ausspülen und abtropfen lassen, nicht trocken reiben. Espresso-Parfait in die Förmchen füllen und mindestens 8 Stunden, am besten über Nacht, tiefgefrieren.

Vor dem Servieren die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und das Eis herauslösen.

## **Eisgekühlte Schokoladentorte**

### Zutaten (für 6 Portionen):

400 g	Schlagsahne
100 g	grob zerstoßene Kaffeebohnen
7	Eigelb
75 g	Zucker
3	Eiweiß
50 g	Mehl
1 EL	Speisestärke
3 Blatt	weiße Gelatine
100 g	weiße Kuvertüre
100 g	Zartbitterschokolade
3 Pck.	Bourbon-Vanillezucker
4 EL	Eierlikör
3 EL	grob gehackte Pistazien

weiße und dunkle Schokoladehobel zum Garnieren

### Zubereitung:

Die Sahne mit den Kaffeebohnen verrühren und 12 Stunden kühl gestellt durchziehen lassen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Backblechhälfte mit Backpapier auslegen. 3 Eigelbe mit Zucker schaumig rühren. Eiweiß steif schlagen, auf die Ei-Zucker-Masse geben, und das Mehl sowie die Stärke darübersieben. Alles locker unterheben, sofort auf das vorbereitete Backpapier geben und glatt streichen. Im 180 °C heißen Backofen ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Gelatine ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre und die Schokolade getrennt über heißen Wasserbädern schmelzen lassen. Die restlichen 4 Eigelbe mit Vanillezucker über einem weiteren heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Die gut ausgedrückte Gelatine in der warmen Eiercreme auflösen, die weiße Schokolade und den Eierlikör unterrühren und die Creme

abkühlen lassen. Die Sahne mit den Kaffeebohnen durch ein Sieb gießen. Die Sahne anschließend steif schlagen und unter die Kuvertürecreme heben. Den Biskuitboden der Länge nach halbieren und auf die Größe einer Kastenform mit ca. 2 Liter Inhalt zuschneiden. Abwechselnd Biskuit und Creme in die Form schichten, den Biskuit dabei jeweils mit der Zartbitterschokolade bestreichen. Pistazien in die letzte Cremeschicht streuen. Die Torte ca. 5-6 Stunden ins Tiefkühlfach stellen. Zum Servieren die Torte aus der Form stürzen und mit Schokoladenhobeln garnieren.