

Hier und heute

Kaffee-Schoko-Törtchen

Kaffee und Kuchen neu gedacht: Marcel Seeger vereint unser liebstes Heißgetränk mit edler Zartbitterschokolade zu einem besonders feinem Törtchengenuss.

Das Rezept

von Marcel Seeger für eine 12er Muffinform (oder Dessertringe von ca. 6 cm)

Zutaten für die Törtchen

- 200 g Mehl Typ 405
- 30 g Speisestärke
- 150 g Zucker
- 7 g Backpulver
- 1 Prise Salz
- 8 g Zimt, gemahlen
- 150 g Mandeln, gemahlen
- 10 g lösliches Kaffeepulver
- 180 ml Milch, erwärmt
- 150 g Butter flüssig, abgekühlt
- 2 Eier (Gr. M)
- 75 g Kuvertüre, zartbitter (alternativ Vollmilch oder weiße Kuvertüre)
- 75 g weiße Kuvertüre

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Muffinform mit Papierförmchen auslegen oder die Dessertringe einfetten. In einer Schüssel Mehl, Speisestärke, Zucker, Backpulver, Salz, Zimt und Mandeln gut vermischen.

Das Kaffeepulver in der leicht erwärmten Milch auflösen und dann mit der verflüssigten Butter und den Eiern unter die Mehlmischung rühren und alles zu einem glatten Teig verbinden.

Die dunkle und weiße Kuvertüre fein hacken, unter den Teig rühren und den Teig auf die Papierförmchen in der Backform verteilen. Die Törtchen circa 30–35 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen.

Nach dem Backen die Törtchen in der Form abkühlen lassen und dann herausnehmen.

Zutaten für die Dekoration

- 150 g Vollmilchschokolade oder Kuvertüre
- 12 Schoko-Kaffeebohnen, alternativ echte Kaffeebohnen

Zubereitung

Die Schokolade schmelzen und mit einem Backpinsel auf die abgekühlten Törtchen auftragen. Die Schoko- Kaffeebohnen aufsetzen und die Schokolade fest werden lassen.