



Kaffee genießen

Das Erlebnis der besonderen Art





Vorwort

Liebe Genießerin, lieber Genießer,

Kaffee ist mehr als ein Getränk. Kaffee ist ein Symbol für Genuss und Lebensfreude. In diesem Buch finden Sie als Kaffeefreund allerlei Unterhaltsames, Informatives und Nützliches rund um den „braunen Muntermacher“; von der Kulturgeschichte des Kaffees über Anbau und Ernte bis hin zu leckeren Rezeptideen. Lassen Sie sich inspirieren von einem Genuss der besonderen Art.

Ein leiser Genuss

Es wird alles immer schneller und lauter. Wie kann man Ruhe erzeugen in all dem Lärm? Vielleicht, indem man in aller Ruhe einen Kaffee genießt. Können Sie ihn fühlen? Den Geschmack, die Lebenslust, die man aus der Wärme und dem wohligen Aroma schöpfen kann?

Kaffee ist ein so selbstverständlicher Bestandteil des Alltags: Man lädt nette Menschen ein und genießt ihn in entspannter Runde. Morgens weckt er die Lebensgeister und abends bekämpft er die Müdigkeit. Über kein anderes Getränk wird so viel gesprochen wie über Kaffee – über sein Aroma, seine Zubereitung, seinen Duft.

Außergewöhnlich harmonische Abrundung, feine Intensität, unübertreffliche Geschmeidigkeit, perfekte Crema – in Espresso, Cappuccino, Kaffee oder Latte macchiato aus dem Miele Einbau-Kaffeefullautomaten gelangen all diese Elemente zur vollen Entfaltung. In einem weiteren Kapitel erfahren Sie alles Wissenswerte über den Einbau-Kaffeefullautomaten von Miele.

In den Rezeptkapiteln finden Sie zahlreiche Vorschläge für heiße und kalte Kaffeegetränke sowie für besonders leckere Süßspeisen mit Pfiff. Probieren Sie den Kaffee mal anders, eine kleine Änderung der Gewohnheit mit belebender Wirkung für die Sinne. Folgen Sie uns auf duftenden Kaffeepfaden.

Die angegebenen Zubereitungszeiten beinhalten die für Vor- und Zubereitung sowie Kühl- und Ruhephasen erforderlichen Zeiten.

Ihre Miele Versuchsküche



Inhalt

■ Vorwort	3		
Inhaltsverzeichnis	5		
Das Geheimnis der fünf M			
"La Macchina"			
Die Kaffeemaschine"	6		
La Miscola" Die Mischung	7		
"Il Macinio" Die Mühle	8		
"Il Macinato" Die Mahlung			
"La Mano" Die Hand	9	■ Süße Verführer	■ Getränke
Mechanische Einstellung		Amarettini	Highlights
des Mahlgrades	10	Espresso-Cantuccini	Espressovariationen
Elektronische		Espresso-Trüffel	Kaffeevariationen
Einstellungen	10	Knuspertaler	Irish Coffee
Der "Espresso perfetto"-		Mokkastangen	Damenkaffee
Test	11	Espresso-Tupfen	Schokino
Die richtige			Caffe „verdreht“
Maschinenpflege	12	■ Kaffee-Tafel	Mokkaflip
Kaffee-Lexikon	14	Apfelquadrate	Chocolata
		Blätterteigschnitten	Pharisäer
		„Luftikus“	Baileys-Pharisäer
		Espresso-Muffins mit	Vanille-Eiskaffee
		Haube	Frappuccino
		Espresso-Schnitten	Gewürz-Frappe
		Ricotta-Espressotorte	Caffee Mokka
		Espresso-Streuselkuchen	Kaffee-Grog
		Tiramisu-Torte	Kakaocino
		Schokoladenkuchen	
		„Toskana“	■ Rezepte von A-Z
		Zebrakuchen	106
		■ Desserts	
		Pharisäer-Creme	52
		Charlotte mit	
		Espresso-Sahne	54
		Crème café	56
		Crème brûlée "Espresso"	58
		Mokkaparfait	60
		Mousse au café	62
		Banana Brasilia	64
		Schoko-Crêpes mit Apriko-	
		sen-Quark-Füllung	66
		Stracciatella-Creme mit	
		Espresso-Soße	68

Magischer Kaffeegenuss

Das Geheimnis der fünf M

Espresso, Cappuccino und Latte macchiato verkörpern genussvoll italienische Lebensart und Kultur. Ihr unwiderstehliches Aroma und köstlicher Geschmack sind der Inbegriff der mediterranen Kunst des Genießens und der Liebe zum Leben.

Welcher Kaffeekenner würde nicht gerne seinen Espresso, Cappuccino oder Latte macchiato zu Hause trinken, um jederzeit den höchsten Genuss zu erleben. Dabei gilt es zu beachten, dass die Zubereitung eines „Espresso perfetto“ von fünf wesentlichen Faktoren abhängt:

Den „magischen fünf M“.

Wenn die Maschine, die Mischung, die Mühle, die Mahlung und der manuelle Faktor miteinander harmonisieren, können Sie mit dem Miele Kaffeefullautomaten – ganz leicht und wann immer Sie wollen – einen perfekten Espresso, Cappuccino oder Latte macchiato zubereiten.

„La Macchina“ - Die Kaffeemaschine

Selbstverständlich spielt die Maschine eine entscheidende Rolle bei der Zubereitung von Espresso, Cappuccino oder auch Latte macchiato. Der Miele Kaffeefullautomat mit Mahlwerk bietet die idealen Voraussetzungen für optimale Ergebnisse.

Denn die Brühgruppe – das Herzstück jeder Espressomaschine – überträgt den Druck und die Temperatur gleichmäßig auf den gemahlene Kaffee. Nur wenn das Wasser bei idealer Temperatur und idealem Druck durch den gemahlene Kaffee gepresst wird, können die darin enthaltenen Aromastoffe freigesetzt werden.



„La Miscela“ - Die Mischung

Da jeder Gaumen die im Kaffee enthaltenen Aromastoffe anders wahrnimmt und beurteilt, ist die Mischung eine sehr individuelle Angelegenheit. In Italien werden für Espresso hauptsächlich Bohnenmischungen mit einem hohen Anteil der qualitativ hochwertigen Arabica-Sorten verwendet.

So bietet z. B. illy caffè eine einzigartige Mischung von neun der besten Arabica-Bohnen. Die grünen, noch ungerösteten Bohnen werden bereits in ihren Herkunftsländern selektiert und strengen Auswahlverfahren unterzogen. Das Mischen der Bohnen vor dem Rösten garantiert eine harmonische Verbindung des Geschmacks und des Aromas jeder einzelnen Bohne unterschiedlichen Ursprungs. Der traditionelle Röstprozess verleiht der illy-Mischung ihr einzigartiges Aroma, ihren charakteristischen Körper und Geschmack sowie ihre Farbe.



„Il Macinino“ - Die Mühle

Ein wesentliches Qualitätsmerkmal für Mühlen ist, dass sie den Kaffee beim Mahlen keinesfalls erhitzen dürfen, da sonst der bei der Röstung fein abgestimmte Geschmack beeinflusst würde. Hier liefert das im Miele Kaffeevollautomaten integrierte Kegelmahlwerk mit seiner feinstufigen Mahlgrad-Einstellung optimale Ergebnisse.

„Il Macinato“ - Die Mahlung

Wer höchsten Kaffeegenuss anstrebt, greift zu ganzen Bohnen. Die geröstete Kaffeebohne enthält die für das Aroma verantwortlichen ätherischen Öle. Diese werden erst beim Mahlen freigesetzt und verflüchtigen sich in Verbindung mit Luft. Deshalb mahlt das Mahlwerk des Miele Kaffeevollautomaten die Bohnen portionsweise. Unterschiedliche Kaffeemischungen, aber auch klimatische Veränderungen, wie unterschiedliche Luftfeuchtigkeit, erfordern eine Anpassung des Mahlgrades. Mit dem Miele Kaffeevollautomaten können Sie diese mühelos selbst vornehmen.



„La Mano“ - Die Hand

Der fünfte Faktor steht für das richtige „Händchen“ bei der Zubereitung von Espresso, Cappuccino und Latte macchiato. Das heißt, die bereits erwähnten Faktoren wie Maschine, Mischung, Mühle und Mahlung müssen feinstens aufeinander abgestimmt werden. Der Kaffee muss richtig ausgewählt, gemahlen und dosiert, die Maschine regelmäßig gepflegt werden. Die ideale Menge Wasser und die Verwendung von vorgewärmten Tassen sorgen für perfekten Kaffeegenuss.

Ein Miele Kaffeevollautomat mit Mahlwerk sowie die illy-Kaffee-Mischung erfüllen bereits zwei der wesentlichen Faktoren auf dem Weg zum perfekten Espresso, Cappuccino oder Latte macchiato. Um Ihnen zu helfen, die verbleibenden Faktoren – die Abstimmung der Mahlung, der Kaffee- und Wassermenge sowie der Temperatur – an Ihrem Miele Kaffeevollautomaten optimal auf illy einzustellen, haben unser Partner illy und wir von Miele eine Vielzahl an Tests durchgeführt, die Ihnen ein Gelingen garantieren.



Feinster Kaffeegenuss mit Miele und illy caffè

Wenn Sie gemäß der folgenden, leicht verständlichen Anleitungen bei der Einstellung Ihres Miele Kaffeefullautomaten handeln, steht maximalem Kaffeegenuss nichts mehr im Wege.

Einstellungen für illy caffè am Miele Stand-Kaffeefullautomaten mit Bohnsystem

- Vorbrühen: Ja
- Temperatur: Normal
- Mahlgrad: 2 Punkte
- Mahlmenge: Normal

Einstellungen für illy caffè am Miele Einbau-Kaffeefullautomaten mit Bohnsystem

- Vorbrühen: Lang
- Temperatur: Hoch
- Mahlgrad: Zweite Position von links
- Mahlmenge: Dritte Position von rechts
- Wassermenge: 30 - 35 ml

Wie Sie die einzelnen Einstellungen vornehmen, entnehmen Sie bitte der Gebrauchsanweisung Ihres Miele Kaffeefullautomaten.

Der "Espresso perfetto"-Test

Zur Überprüfung Ihrer Einstellungen bereiten Sie am besten einen Espresso zu.

Denn abgesehen von der Verkostung gibt es akustische sowie optische Merkmale, an denen man einen „Espresso perfetto“ erkennt.

Akustik: Der Kaffee soll lautlos in die Tasse fließen und nicht hörbar tröpfeln. Dazu senken Sie den Auslauf maximal bis zum Rand Ihrer Tasse bzw. Ihres Glases ab.

Optik: Der Espresso soll langsam in die Tasse fließen, der ideale Fluss wird von den Italienern als „coda di topo“ (Mäuseschwänzchen) beschrieben.

Die Crema soll über die gesamte Oberfläche des Espressos gleichmäßig dick und beständig sein. Ihre Farbe ist idealerweise haselnussbraun und kann Tigerstreifen aufweisen. Bei zu dunkler Crema ist die Temperatur zu hoch eingestellt und der Kaffee verbrannt. Ist die Crema sehr hell, ist der Kaffee unterextrahiert.

Wir wünschen gutes Gelingen und feinsten Genuss!



Die richtige Maschinenpflege

Nur eine gepflegte Maschine liefert perfekte Ergebnisse. Wasser und Milch führende Leitungen und Teile müssen regelmäßig von jeglichen Rückständen wie Kalk oder Milch befreit werden.

Reinigungstabletten für die Brüheinheit der Miele Kaffeevollautomaten

Die Reinigungstabletten für Miele Kaffeevollautomaten mit Mahlwerk schützen die Geräte und unterstützen somit ihre Langlebigkeit. Inhalt: 10 Tabletten



Reiniger für die Milchleitungen der Miele Kaffeevollautomaten

Zur regelmäßigen Pflege und Reinigung der Milchleitungen der Miele Kaffeevollautomaten empfehlen wir ausschließlich die Benutzung der auf die Geräte abgestimmten Reiniger. Der Reiniger ist einzeln portioniert und damit einfach zu dosieren. Inhalt: 100 Sticks



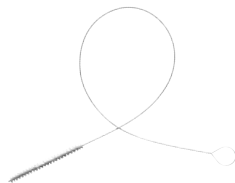
Entkalkungstabletten für Miele Kaffeevollautomaten

Für eine optimale Reinigungswirkung beim Entkalken Ihres Miele Kaffeevollautomaten verwenden Sie bitte ausschließlich die von Miele speziell für Ihr Gerät entwickelten Entkalkungstabletten. Für jeden Entkalkungsvorgang beim Kaffeevollautomaten werden zwei Tabletten benötigt. Inhalt: 6 Tabletten



Reinigungsbürste für Milchleitungen

Zur leichten Entfernung von Milcheiweiß empfiehlt sich die regelmäßige Reinigung. Diese Reinigungsbürste ist im Durchmesser der Milchleitung perfekt angepasst.



Genauere Anleitungen zur richtigen Reinigung und Pflege entnehmen Sie bitte der dem Gerät beiliegenden Gebrauchsanweisung.

Ihre Maschine wird Ihnen die gewissenhafte Pflege mit optimalen Genusserlebnissen sowie maximaler Lebensdauer danken!

Bestellung unter www.miele-shop.com



oder direkt beim Miele Kundendienst.



Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Miele Kundentelefon: 0180-52 52 100



Kleines Miele Kaffee-Lexikon

AromaticSystem

Die Brüheinheit besitzt eine dynamische Brühkammer, die sich bei einströmendem Wasser vergrößert. Dadurch vermischen sich Kaffeepulver und Wasser noch intensiver, und ein aromatischer Kaffee entsteht. Nach dem Brühvorgang verringert sich das Volumen der Brühkammer durch den nachlassenden Wasserdruck wieder, das Kaffeepulver wird ausgepresst und anschließend in den Satzbehälter ausgeworfen.

Bedienkomfort

Ausgeklügelte Innovationen ermöglichen Ihnen eine einfache und leicht verständliche Bedienung des Gerätes. Da wären die nach links schwenkbare Tür, die optimale Ausleuchtung durch hochwertige wartungsfreie LED-Technik, herausnehmbare und Geschirrspüler geeignete Teile, die Anwahl von vielen Sprachen und noch vieles mehr.

Cappuccino

Die Krönung eines köstlichen Cappuccinos ist und bleibt der feincremige, feste Milchschaum. Mit dem Miele Kaffeefullautomaten erhalten Sie dank der vollautomatischen Zubereitung perfekten Cappuccino auf Tastendruck.

Doppelter

Espresso-/Kaffee-Genuss mal zwei, wenn es mal schneller gehen soll. Stellen Sie je eine Tasse unter eine Auslaufdüse, wählen Sie Ihr Getränk aus und bestätigen Sie die Abfrage nach doppeltem Bezug im Display.

Druck

Ohne ihn geht gar nichts. Der Druck ist wichtig für den Geschmack, denn durch ihn werden die Schwebeteile des Kaffees frei. Diese Schwebeteile sorgen für das typische Espresso-Aroma. Ist der Druck zu gering, kann sich kein volles Aroma bilden; ist der Druck zu hoch, lösen sich die Gerb- und Bitterstoffe. Außerdem sorgt der Druck auch dafür, dass sich die schöne Crema bildet.

Einbau-Geschirrwärmer

Vorgewärmte Tassen immer dann, wenn Sie sie brauchen. Über ein Kabel können Einbau-Geschirrwärmer und Kaffeefullautomat miteinander verbunden werden. 30 Minuten vor dem automatischen Einschalten des Kaffeefullautomaten schaltet sich der Geschirrwärmer selbständig ein und heizt die Tassen vor.

Genießerprofile

Sie lieben Ihren Kaffee extrastark bei einer hohen Temperatur und das jeden Morgen? Dann haben wir genau das Richtige für Sie: Bis zu 10 Genießerprofile für den individuellen Getränkegenuss. Sie definieren einmal die gewünschte(n) Einstellung(en) und speichern diese als neues Standardprofil ab oder legen ein individuelles Genießerprofil mit Ihrem Namen an und speichern dort die gewünschten Einstellungen. Wählen Sie dann Ihren Namen an, erhalten Sie die Getränke so wie Sie sie am liebsten mögen.

Individuell einstellbar sind:

- Mahl- und Wassermenge sowie Wassertemperatur für Espresso und Kaffee
- Menge Heiße Milch und Milchschaum
- Menge und Temperatur für Heißwasser
- Menge der einzelnen Komponenten von Cappuccino und Latte macchiato
- Art des Vorbrühens

Heißwasserdüse

Dank der Möglichkeit zur Entnahme von heißem Wasser, können Sie Ihre Tassen einfach und komfortabel vorwärmen. Da das Heißwasser- und Dampfsystem getrennt sind, ist dies sogar besonders hygienisch.

Höhenverstellbarer Zentralauslauf

Für kleine und große Kaffeefreuden können Sie den Zentralauslauf in der Höhe verstellen. Ideal vor allem für Latte macchiato Gläser und hohe Tassen. Speziell beim Espresso halten sich die Temperaturverluste in Grenzen, und die Crema wird geschützt.

Kaffeepulverschacht

Soll es vielleicht auch mal eine andere Kaffeesor-te sein? Kein Problem! Im Kaffeepulverschacht hat ein gehäufte Kaffeelöffel Platz. Über eine Klappe im Gerät wird das Pulver direkt in die Brüheinheit gefüllt.

Mahlmenge/Mahlgrad

Besonders wichtig für das Gelingen und den Geschmack eines Kaffees sind der Mahlgrad und die Mahlmenge. Werden die Bohnen zu grob gemahlen, würde das Wasser zu schnell durchlaufen und so weder genügend Druck aufgebaut noch ausreichend Aromastoffe mitgenommen werden können. Zu feines Kaffeemehl behindert den Wasserdurchlauf. Dadurch dauert die Zubereitung zu lange, und der Espresso schmeckt bitter. Dennoch ist alles eine Frage Ihrer individuellen Vorlieben. Testen Sie am besten selbst, welche Einstellung Ihnen am besten schmeckt.

Süße Verführer

ZU ESPRESSO, CAPPUCCINO UND KAFFEE

Zum Genuss eines köstlichen, anregenden Kaffees gehören natürlich auch kleine süße Köstlichkeiten.

Erleben Sie unsere Rezeptvorschläge als verführerische Krönung zu köstlichem Espresso, Cappuccino, Latte macchiato und Kaffee.



Amarettini

Ca. 90 Stück

Zutaten:

250 g Mandelkerne ohne Haut, fein gemahlen
200 g Zucker
1/2 Fläschchen Bittermandel-Aroma
4 Eiweiß

Zubereitungszeit:
60–70 Minuten

1 Die gemahlene Mandeln mit etwa 3/4 der Zuckermenge und dem Bittermandel-Aroma mischen.

2 Das Eiweiß steif schlagen, dabei zuletzt den restlichen Zucker langsam einrieseln lassen.

3 Zunächst etwa 1/3 des Mandel-Zucker-Gemisches locker unter den Eischnee heben, dann das zweite Drittel, dann den Rest.

4 Die Masse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle geben. Knapp walnussgroße Häufchen auf mit Backpapier belegte Backbleche spritzen und hellgelb backen.

>> Tipps & mehr:

Mandelkerne mit Haut lassen die Amarettini nicht so schön hell aussehen. Darum ist die Mühe des Mandelpellens lohnend. Zum Häuten die Mandelkerne kurz in Wasser erhitzen, dann abgießen. Nun lässt sich die Haut gut abziehen.

Einstellung: Heißluft plus
Temperatur: 130°C
Einschubebene: 1., 2., 4. bzw.
1., 3., 5. v. unten
Backzeit: 40–50 Min.

Einstellung: Ober-Unterhitze
Temperatur: 140°C
Einschubebene: 2. o. 3. v. unten
Backzeit: 35–45 Min.
+ Vorheizen



Espresso-Cantuccini

Ca. 40 Stück

Zutaten:

200 g Mandelkerne
500 g Mehl
1 TL Backpulver
1/2 TL Salz
90 g Butter
250 g Zucker
2 Eier
70 ml frisch zubereiteter Espresso
40 ml Kaffeelikör

Zum Bestäuben:
Zimt oder Zucker-Zimt-Gemisch

Zubereitungszeit:
ca. 65–75 Minuten

1 Mandelkerne im auf 180°C vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten rösten. Mandeln im Mixer fein mahlen.

2 Mandeln mit Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Butter, Zucker, Eier, Kaffeelikör und den etwas abgekühlten Espresso zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

3 Aus dem Teig drei Rollen (Ø 3 cm) von je etwa 25 cm Länge formen. Auf ein Backblech legen und mit Zimt bestäuben. Die Rollen bei Einstellung Heißluft plus 180°C im ersten oder zweiten Einschub von unten etwa 25 Minuten backen.

4 Backblech aus dem Backofen nehmen und die Rollen mit einem Sägemesser schräg in etwa 1,5 cm breite Scheiben schneiden. Die Scheiben flach auf zwei Backbleche legen und weitere etwa 15 Minuten backen, bis sie ganz leicht goldgelb und trocken sind.

Step 1:
Einstellung: Heißluft plus
Temperatur: 180°C
Einschubebene: 1. o. 2. v. unten
Backzeit: 25 Minuten
Step 2:
Einstellung: Heißluft plus
Temperatur: 180°C
Einschubebene: 1. u. 3. v. unten
Backzeit: ca. 15 Minuten



Espresso-Trüffel

Ca. 40 Trüffel

Zutaten:

50 ml frisch zubereiteter Espresso
125 ml Sahne
150 g dunkle Kuvertüre
150 g dunkle Schokolade
50 g Butter
2-3 EL Rum o. Weinbrand

etwa 40 Pralinenförmchen

Zubereitungszeit:

20 Minuten + 2 Stunden

1 Espresso mit der Sahne in einen Topf geben und aufkochen.

2 Die in Stücke zerteilte Kuvertüre und Schokolade und die Butter zufügen und schmelzen. Rum oder Weinbrand unterrühren.

3 Die Masse etwa 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Dann mit den Quirlen des Handrührgerätes in 2-3 Minuten schön cremig aufschlagen.

4 Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Stern-tülle geben und Rosetten in Pralinenförmchen spritzen. Nach Belieben mit Kakaopulver bestäuben. Bis zum Genießen wieder kühl stellen.

>> Tipps & mehr:

Selbst zubereitete Trüffel sind ein feines Mitbringsel für liebe Menschen. Hübsch verpacken, verschenken, genießen.



Knuspertaler

Ca. 90 Stück

Zutaten:

100 ml Sahne
10 g Butter
100 g brauner Zucker
1/2 EL Mehl
80 g Sesamkörner
80 g Kürbiskerne, grob gehackt
80 g Sonnenblumenkerne, grob gehackt
1 Fläschchen Vanille-Aroma

Zubereitungszeit:
40–50 Minuten

1 Sesamkörner in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe goldgelb anrösten.

2 Sahne, Zucker, Butter und Mehl in einen Topf geben und unter mehrfachem Rühren aufkochen. Sesam-, Kürbis-, Sonnenblumenkerne und Aroma zufügen und vermischen.

3 Von der Masse mit zwei Teelöffeln kleine Portionen auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen und goldgelb bis goldbraun backen. Bei zu dunklem Backen werden die Taler leicht bitter.

Einstellung: Heißluft plus
Temperatur: 150–170°C
Einschubebene: 1. u. 3. v. unten
Backzeit: 20–25 Min.

Einstellung: Ober-/Unterhitze
Temperatur: 180–200°C
Einschubebene: 2. o. 3. v. unten
Backzeit: 12–15 Min.
+ Vorheizen

>> Tipps & mehr:

Knuspertaler sind frisch gebacken am leckersten. Wer mag, kann die Talerunterseite noch mit dunkler Schokoladenglasur bestreichen.



Mokkastangen

100 Portionen

Zutaten

100 g Mokkaschokolade
20 ml Espresso
200 g Butter o. Margarine
100 g Zucker
300 g Mehl
1/2 TL Backpulver
100 g Schokoladenglasur

Zubereitungszeit:
70–80 Minuten

1 Die Schokolade in Stückchen teilen, mit dem Espresso in einem kleinen Topf auflösen, abkühlen lassen.

2 Fett, Zucker, das mit Backpulver vermischte Mehl und die Schoko-Espresso-Mischung kurz miteinander verrühren, dann verkneten. Teig etwa 30 Minuten kühlen. Aus kleinen Teigportionen etwa 5 cm lange Stangen formen, auf Backbleche legen. Stangen backen; sie sollen noch etwas weich sein und erst mit dem Auskühlen ganz fest werden.

3 Mokkastangen nach dem Auskühlen mit beiden Enden in die aufgelöste Glasur tauchen.

Einstellung: Heißluft plus
Temperatur: 150–170°C
Einschubebene: 1., 3. u. 5.
v. unten
Backzeit: 20–25 Min.

Einstellung: Ober-Unterhitze
Temperatur: 180–200°C
Einschubebene: 2. o. 3. v. unten
Backzeit: 12–15 Min.
je Backblech
+ Vorheizen

>> Tipps & mehr:

Schokoladenglasur ist ein Gemisch aus Schokolade, Zucker und Pflanzenfett. Sie ist preiswerter als Kuvertüre, glänzt stark und ist leicht zu verarbeiten.



Espresso-Tupfen

50 Portionen

Zutaten:

180 g weiche Butter
100 g Puderzucker o. brauner Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
30 ml Espresso
1 Prise Salz
180 g Mehl
1 EiweißVollmilchglasur

Zubereitungszeit:
40–50 Minuten

>> Tipps & mehr:

Brauner Zucker oder auch Farinzucker ist ein nicht ganz weiß gereinigter Rohr- oder Rübenzucker. Er weist gegenüber dem weißen Kristallzucker noch einen geringen Melassegehalt auf, der die gelbbraune Farbe und den aromatischen Geschmack bestimmt. Farinzucker hat neben der etwas geringeren Süßkraft als weißer Zucker auch die Eigenschaft, nicht so fein zu rieseln, sondern wie Mehl zusammenzuhalten. Diese Eigenschaft leitete mal seinen Namen ab von "farine", der französischen Bezeichnung für Mehl.

1 Butter cremig rühren. Zucker, Vanillinzucker, abgekühlten Espresso und Salz zufügen und rühren, bis eine weiche, cremige Masse entstanden ist. Zuletzt das Mehl und dann das Eiweiß unterrühren.

2 Teig in einen Spritzbeutel mit Zackentülle (Größe 9 oder 11) geben. Rosetten auf Backbleche spritzen und hellbraun backen.

3 Nach dem Auskühlen die Plätzchenunterseite mit Schokoladenglasur bestreichen.

Einstellung: Heißluft plus
Temperatur: 150–170°C
Einschubebene: 1. u. 3. v. unten
Backzeit: 20–25 Min.

Einstellung: Ober- Unterhitze
Temperatur: 170–190°C
Einschubebene: 2. v. unten
Backzeit: 10–12 Min. je Blech
+ Vorheizen



Kaffee-Tafel

FÜR GENIESSER UND SCHLEMMER

Seit Jahrhunderten gehörte es beim Genuss dieses raffinierten belebenden Getränkes dazu... der Austausch von Aktuellem. Hatte der Kaffee für Einzelne nicht nur eine berauschende Wirkung, er förderte auch Geselligkeit und Plauderei. So sind beim heutigen „Kaffeeklatsch“ köstliche Kuchen und zauberhafte Torten gar nicht mehr wegzudenken.



Apfelquadrate

8 Stück

Zutaten:

6 Blätterteigplatten
(300 g, TK)
1–2 säuerliche Äpfel
30 g Marzipan-Rohmasse
30 g Haselnusskerne, grob
gehackt
30 g Rosinen, in Rum einge-
legt
2 EL Zucker-Zimt-Gemisch

Zum Bestreichen:

1 Eiweiß
1 Eigelb

Zubereitungszeit:

40–50 Minuten

1 Die Blätterteigplatten auf-tauen, aufeinander legen und zu einer etwa 40x20 cm gro-ßen Fläche ausrollen. Den Teig in 8 Quadrate von etwa 10x10 cm Größe aufteilen.

2 Die Äpfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Marzipanrohmasse ebenfalls würfeln. Die Apfel- und Mar-zipanstücke auf die Quadrate verteilen, ebenso die Haselnuss-kerne und die abgetropften Rumrosinen. Das Zucker-Zimt-Gemisch darauf verteilen.

3 Bei jedem Quadrat die Kanten mit Eiweiß bestrei-chen, jeweils die vier Ecken zur Mitte hin legen. Die Seiten zum Verschließen gut aufeinander drücken.

4 Die Apfelquadrate auf ein mit kaltem Wasser abge-spültes Backblech legen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen und goldgelb backen.

>> Tipps & mehr:

Verwenden Sie möglichst säuer-liche Äpfel (Boskop, Elstar). Sie verleihen dem Gebäck einen fruch-tigeren Geschmack als süße Apfel-sorten.

Einstellung: Heißluft plus

Temperatur: 180–200°C
Einschubebene: 1. o. 2. v. unten
Backzeit: 20–25 Min.

Einstellung: Ober-Unterhitze

Temperatur: 190–210°C
Einschubebene: 2. o.3. v. unten
Backzeit: 12–18 Min.
+ Vorheizen



Blätterteigschnitten „Luftikus“

24 Stücke

Zutaten:

1 Paket Blätterteig (450 g, TK)
2 Eigelb
100 g Zucker
40 g Mehl
50 ml Espresso
250 ml Milch
200 g weiche Butter
2 EL Puderzucker
2 EL Weinbrand

Zum Bestäuben:
Puderzucker

Zubereitungszeit:
65–75 Minuten

>> Tipps & mehr:

Diese luftige Köstlichkeit heißt in Italien „Mille foglie“ (Tausend Blätter) und ist geradezu ein Klassiker.

- 1** Backbleche mit kaltem Wasser abspülen.
- 2** Die Blätterteigplatten darauf legen und auftauen lassen. Quadratische Platten vierteln, rechteckige Platten in vier Streifen schneiden. Im vorgeheizten Backofen goldgelb backen.
- 3** Für die Füllung Eigelb und Zucker in einem Topf cremig rühren, bis der Zucker gelöst ist. Mehl, dann den Espresso und die Milch zufügen, verrühren.
- 4** Auf die Kochstelle stellen und bei geringer Temperatureinstellung (die Masse darf nicht kochen) so lange rühren, bis eine feste Creme entstanden ist. Auskühlen lassen.
- 5** Butter mit Puderzucker sehr schön cremig rühren. Die abgekühlte Puddingmasse löffelweise unter ständigem Rühren zufügen. Zuletzt den Weinbrand unterrühren.
- 6** Die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Die Blätterteigschnitten waagrecht halbieren.
- 7** Buttercreme auf jeweils die untere Gebäckhälfte spritzen, die obere Hälfte darauf setzen. Mit Puderzucker bestäubt servieren. Ergibt etwa 24 Stück.

Einstellung: Heißluft plus
Temperatur: 170–190°C
Einschubebene: 1. u. 3. v. unten
Backzeit: 15–20 Min.

Einstellung: Ober- Unterhitze
Temperatur: 200–220°C
Einschubebene: 2. o. 3. v. unten
Backzeit: 12–15 Min.
+ Vorheizen



Espresso-Muffins mit Haube

Ca. 12 Stück

Zutaten:

Teig:

60 g Mehl
60 g Speisestärke
2 TL Backpulver
80 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
100 g flüssige Margarine
75 ml Espresso

Belag:

200 g Frischkäse
1 EL Crème fraîche
1 TL Speisestärke
1 Päckchen Vanillinzucker
40 g Puderzucker

Zum Bestäuben:
Kakao

12 Papier-Muffinförmchen (Ø
7 cm)
1 Muffinblech

Zubereitungszeit:
45–55 Minuten

1 Alle Teigzutaten in eine Schüssel geben und mit Quirlen zu einem glatten Teig verrühren.

2 Papierförmchen in das Muffinblech geben und den Teig in die Muffinförmchen verteilen. Das Muffinblech auf einen Backrost setzen. Die Muffins 20-25 Minuten hellbraun vorbacken.

3 Für den Belag alle Zutaten miteinander verrühren.

4 Masse sofort nach dem Vorbacken auf die heißen Muffins verteilen und weitere etwa 10 Minuten bei unveränderter Einstellung backen.

5 Nach dem Auskühlen mit Kakao überstäuben.

Einstellung: Heißluft plus

Temperatur: 170–190°C
Einschubebene: 1. o. 2. v. unten
Backzeit: 30–35 Min.

Einstellung: Ober-Unterhitze

Temperatur: 180–200°C
Einschubebene: 2. o. 3. v. unten
Backzeit: 25–30 Min.
+ Vorheizen



>> Tipps & mehr:

Die Haube verhindert ein schnelles Austrocknen. Die Muffins sind auch am nächsten Tag noch frisch.

Espresso-Schnitten

20 Stücke

Zutaten:

250 g Butter
180 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
4 Eier
250 g Mehl
1 TL Backpulver
200 ml frisch zubereiteter Espresso
100 g dunkle Schokoladentropfen
100 g Haselnüsse, gemahlen

Guss:

200 g Puderzucker
4 EL Espresso
2 EL Kaffee-, Whiskey- oder Mokkalikör

Zubereitungszeit:

50–60 Minuten

>> Tipps & mehr:

Schnell zuzubereiten, schnell zu backen und – weil so lecker – superschnell aufgegessen. Espresso-Schnitten und eine Tasse Kaffee – das ist Italia feeling pur.

1 Butter cremig rühren, nach und nach Zucker, Vanillinzucker und Eier zufügen.

2 Das mit Backpulver vermischte Mehl, Espresso und Nüsse unterrühren. Zuletzt die Schokoladentropfen kurz unterheben.

3 Den Teig gleichmäßig auf ein Backblech streichen und hellbraun backen.

4 Puderzucker mit Espresso und Likör glatt rühren. Nach dem Backen den noch leicht warmen Kuchen mit dem Guss bestreichen. In 20 Stücke schneiden.

Einstellung: Heißluft plus

Temperatur: 160–170°C

Einschubebene: 1. o. 2. v. unten

Backzeit: 25–30 Min.

Einstellung: Ober-Unterhitze

Temperatur: 180–200°C

Einschubebene: 2. o. 3. v. unten

Backzeit: 20–25 Min.

+ Vorheizen



Ricotta-Espressotorte

12 Stücke

Zutaten

Boden:

300 g Haselnusskerne
30 g Butter, flüssig
30 g Zucker

Belag:

500 g Ricotta o. Quark
175 g Frischkäse o. Quark
2 Eier
125 g brauner Zucker
2 EL Mehl
70 ml frisch zubereiteter Espresso
1 TL Vanilleextrakt o. Kaffee-
likör

Zubereitungszeit:

90–100 Minuten

1 Die Haselnusskerne auf ein Backblech geben. Mit Einstellung 180°C etwa 20 Minuten rösten. Dann die Haselnüsse zwischen Haushaltspapier reiben, um die braunen Schalen zu entfernen.

2 Die Nüsse mahlen, mit Butter und Zucker verkneten. Diesen Teig auf dem Boden einer Springform (Ø 24 cm) verteilen, kühl stellen.

3 Für den Belag Ricotta (ersatzweise Quark) mit Frischkäse, Eiern, Zucker und Mehl glatt rühren. Zuletzt den etwas abgekühlten Espresso und Vanilleextrakt oder Likör zufügen und unterrühren.

4 Die Masse auf dem Nussboden verteilen und backen, bis die Randbereiche der Oberfläche leicht goldgelb geworden sind.

Einstellung: Intensivbacken

Temperatur: 160–170°C
Einschubebene: 1. o. 2. v. unten
Backzeit: 55–65 Min.

Einstellung: Ober-Unterhitze

Temperatur: 180–200°C
Einschubebene: 2. o. 3. v. unten
Backzeit: 60–70 Min.

>> Tipps & mehr:

Dieser Kuchen schmeckt am Tag nach dem Backen am besten.



Espresso-Streuselkuchen

20 Stücke

Zutaten:

Teig:

350 g flüssige Butter
500 g Mehl
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
2 TL Backpulver

Belag:

25 g flüssige Butter
500 g Quark
6 Eigelb
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
60 ml Espresso
3 EL Mandellikör
1 EL Speisestärke
6 Eiweiß

Zubereitungszeit:

75–85 Minuten

>> Tipps & mehr:

Vanillezucker selbstgemacht: Eine Vanilleschote der Länge nach teilen, beide Hälften in 4–5 Stücke schneiden und zusammen mit 500 g Zucker in einem verschließbaren Glas 3 Tage aufbewahren. Um ein intensiveres Aroma zu erhalten, schabt man das Mark aus der Vanilleschote und gibt es zu dem Zucker.

1 Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Salz und Backpulver vermischen. Die Butter zufügen und die Zutaten miteinander zu Streuseln verkneten.

2 Etwa 2/3 der Masse in ein Universalblech geben, mit einer Teigrolle zu einem glatten Teig ausrollen.

3 Butter, Quark, Eigelb, Zucker, Vanillinzucker, Espresso, Likör und Speisestärke miteinander verrühren. Das steif geschlagene Eiweiß unterheben. Die Quarkmasse auf den Teigboden streichen.

4 Das restliche Drittel der Streusel auf die Quarkmasse streuen. Kuchen goldgelb backen.

Einstellung: Heißluft plus
Temperatur: 150–170°C
Einschubebene: 1. o. 2. v. unten
Backzeit: 55–65 Min.

Einstellung: Intensivbacken
Temperatur: 160–170°C
Einschubebene: 1.o. 2. v. unten
Backzeit: 45–55 Min.



Tiramisu-Torte

12 Stücke

Zutaten:

Teig:
3 Eier, getrennt
1 Pr. Salz
90 g Zucker
50 g Mehl
40 g Speisestärke
1/2 TL Backpulver

Füllung:
60 ml Espresso
75 ml Amaretto
500 g Mascarpone
250 g Quark
50 g Zucker
3 Blatt weiße Gelatine
250 ml Sahne
1 Päckchen Vanillinzucker

Zum Bestäuben:
Kakao

Zubereitungszeit:
80–90 Minuten

Den Teig am besten einen Tag vorher abbacken.

1 Eigelb, Salz und Zucker cremig rühren. Das steif geschlagene Eiweiß unterheben.

2 Das mit Backpulver und Speisestärke vermischte Mehl darüber sieben und mit einem Schneebesen locker unterheben.

3 Teig in eine am Boden mit Pergament- oder Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) geben, glatt streichen und goldgelb backen. Auskühlen lassen. Am besten erst am nächsten Tag waagrecht halbieren.

4 Zum Beträufeln den Espresso mit 3 Esslöffeln Amaretto verrühren. Mascarpone mit Quark, Zucker und dem restlichen Amaretto glatt rühren.

5 Die Gelatine in kaltem Wasser etwa 10 Minuten stehen lassen, dann ausdrücken und bei geringer Temperatur auflösen. Etwas Mascarponecreme zu der Gelatine geben, verrühren. Diese Masse unter die übrige Mascarponecreme rühren, kühl stellen.

6 Wenn die Masse zu steifen beginnt, die mit Vanillinzucker steif geschlagene Sahne unterheben.

7 Eine Teigplatte auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darum setzen. Die Teigplatte mit der Hälfte der Espresso-Amarettomischung beträufeln. Die Hälfte der Mascarponecreme daraufgeben und mit der zweiten Teigplatte bedecken. Diese mit der restlichen Espresso-Amarettomischung tränken. Die restliche Creme darauf geben, glatt streichen und dick mit Kakao bestäuben. Kühl stellen. In 12 Stücke schneiden.

Einstellung: Heißluft plus
Temperatur: 160–180°C
Einschubebene: 1. o. 2. v. unten
Backzeit: 20–25 Min.

Einstellung: Ober-Unterhitze
Temperatur: 180–200°C
Einschubebene: 2. o. 3. v. unten
Backzeit: 15–20 Min.
+ Vorheizen



Schokoladenkuchen „Toskana“

12 Stücke

Zutaten:

300 g dunkle Schokolade
150 g Butter
5 Eigelb
100 g Zucker
100 g Mehl
5 Eiweiß

Schokoladenglasur

Zubereitungszeit:
70–80 Minuten

1 Schokolade und Butter in einem Topf schmelzen, abkühlen lassen.

2 Dann mit Eigelb, Zucker und Mehl verrühren und zuletzt das steif geschlagene Eiweiß unterheben.

3 Den Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) geben und backen. Ergibt 12 Stücke.

4 Nach dem Auskühlen mit der aufgelösten Schokoladenglasur bestreichen.

Einstellung: Heißluft plus
Temperatur: 150–170°C
Einschubebene: 1. o. 2. v. unten
Backzeit: 35–45 Min.

Einstellung: Ober-Unterhitze
Temperatur: 150–170°C
Einschubebene: 2. o. 3. v. unten
Backzeit: 35–40 Min.
+ Vorheizen

>> Tipps & mehr:

Dieser Kuchen bleibt nach dem Backen noch etwas feucht. Er ist dadurch sehr saftig und schokoladig.



Zebrakuchen

12 Portionen

Zutaten:

4 Eigelb
160 g Zucker
Päckchen Vanillinzucker
1 Fläschchen Vanille-Aroma
100 ml warmer Kaffee
200 ml Öl
300 g Mehl
2 TL Backpulver
4 Eiweiß
3 TL Kakao

Zubereitungszeit:
75–85 Minuten

1 Eigelb mit Zucker und Vanillinzucker cremig rühren. Dann Aroma, Kaffee und Öl langsam zufügen und unterrühren. Das mit Backpulver vermischte Mehl esslöffelweise unterrühren. Zuletzt das steif geschlagene Eiweiß unterheben.

2 Teigmenge halbieren. Den Kakao unter die eine Hälfte rühren.

3 Eine Springform (Ø 26 cm) leicht fetten. Etwa 2 Esslöffel hellen Teig in die Mitte des Formbodens geben. Zwei Esslöffel dunklen Teig auf den hellen Teig geben. Mit beiden Teighälften so verfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Teig nicht verstreichen, sondern leicht fließen lassen.

4 Goldbraun backen. Eventuell mit Schokoladenguss bestreichen oder mit Puderzucker bestäuben.

>> Tipps & mehr:

Der im Wechsel in die Backform gegebene helle und dunkle Teig erinnert nach dem Backen als Tortenstück an die dekorative Streifenzeichnung des Zebras.

Einstellung: Heißluft plus
Temperatur: 150–170°C
Einschubebene: 1. o. 2. v. unten
Backzeit: 50–60 Min.

Einstellung: Ober-Unterhitze
Temperatur: 160–180°C
Einschubebene: 1. v. unten
Backzeit: 50–60 Min.



Desserts

„DA KANN MAN NICHT WIDERSTEHEN“

Was wäre ein Menü ohne ein schmeichelndes Finale? Das Dessert lässt sich vielfältig auch zu jeder anderen phantastischen Gelegenheit einsetzen – z. B. zu Kaffeespezialitäten wie Espresso, Cappuccino oder Latte macchiato. Ob gesund mit frischen Früchten, ob süß mit Zucker und Sahne... das Dessert verwöhnt mit Phantasie und sinnlichen Überraschungen. Sein Auftritt wird umso begeisterter begrüßt, je kreativer es angerichtet und dekoriert ist. Nehmen Sie sich ein wenig Zeit für die Feinheiten!



Pharisäer-Creme

4-6 Portionen

Zutaten:

150 g dunkle Schokolade
2 Eier
4 EL Whiskey-Likör
250 ml Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillinzucker

Zubereitungszeit:

20–30 Minuten

1 Die Schokolade in Stücke brechen, in ein Schälchen geben und in der Mikrowelle mit 450 Watt in etwa 3 Minuten oder im Wasserbad schmelzen.

2 Eier schaumig rühren, Whiskey-Likör und leicht abgekühlte Schokolade zufügen.

3 Die Sahne unter Zugabe von Vanillinzucker und Sahnesteif steif schlagen. Unter die Schokoladenmasse heben. Dabei die Sahne nicht vollständig gleichmäßig unterheben, sondern leichte Sahnewolken zurück lassen. Creme bis zum Verzehr kühl stellen.

>> Tipps & mehr:

Anstelle des Whiskey-Likörs schmeckt dieses Dessert auch mit Kaffee- oder Mokkalikör sehr lecker.



Charlotte mit Espresso-Sahne

20 Scheiben

Zutaten:

300 ml Espresso
500 ml Sahne
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
2 Päckchen Sahnesteif
30 Löffelbiskuits
evtl. 2–3 EL Cointreau

1 Kastenform (30 cm Länge)

Zubereitungszeit:

30–40 Minuten + 3 Stunden

1 Die Sahne steif schlagen, dabei den mit Sahnesteif vermischten Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen. Etwa 100 ml des abgekühlten Espresso unterrühren.

2 Mit dem übrigen Espresso (eventuell mit Cointreau vermischt) die Löffelbiskuits beträufeln.

3 Boden und Seiten der Kastenform mit Löffelbiskuits auskleiden, etwa die Hälfte der Sahne-Creme hinein geben. Eine Schicht Löffelbiskuits auflegen, restliche Creme und noch einmal Biskuits darauf geben.

4 Die Form für etwa 3 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Danach die Biskuitseiten mit einem Messer vom Formrand lösen, die Form kurz in heißes Wasser tauchen und auf eine längliche Platte stürzen.

5 Mit steif geschlagener Sahne und Mokka- oder Kaffeebohnen dekorieren.

Um die Entnahme aus der Kastenform etwas zu erleichtern, kann diese auch mit Frischhaltefolie ausgekleidet werden. Diese kann dann vor dem Servieren einfach abgezogen werden.

>> Tipps & mehr:

Für festliche Gelegenheiten ein feines Dessert, das sich sehr gut vorbereiten lässt.



Crème café

4 Portionen

Zutaten:

200 ml Espresso
etwa 300 ml Milch
1 Päckchen Vanille-Pudding-
pulver
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
200 ml Sahne

Zubereitungszeit:

40–50 Minuten

1 Puddingpulver, Zucker und Vanillinzucker in ein Schälchen geben und mit etwa 6 Esslöffeln Milch glatt verrühren.

2 Die übrige Milch und den Espresso in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Das angerührte Pulver unter Rühren zugeben und kurz aufkochen lassen. Pudding unter mehrfachem Umrühren abkühlen lassen.

3 Die Sahne steif schlagen und gleichmäßig unter den Pudding heben. In eine Schüssel geben und mit Kakao bestäubt servieren.

>> Tipps & mehr:

Diese Crème lässt auf Grund ihrer hellen Farbe den Kaffeegeschmack nicht erwarten und überrascht den Genießer.



Crème brûlée „Espresso“

8 Portionen

Zutaten:

500 ml Sahne
125 ml Milch
70 g Zucker
125 ml Espresso
3 Eier
3 Eigelb

Zum Bestreuen:
80 g brauner Zucker
evtl. 2 TL fein gemahlene
Espressobohnen
8 Portionsschälchen

Zubereitungszeit:
90–100 Minuten

>> Tipps & mehr:

Zucker nicht zu dunkel übergrillen, dann wird der Geschmack leicht bitter.
Crème brûlée ist die geschmacklich etwas kräftigere Variante von Crème Caramel.

1 Sahne, Milch, Zucker und den frisch zubereiteten Espresso in einen Topf geben. Auf der Kochstelle bei mittlerer Einstellung erhitzen, aber nicht kochen.

2 Eier und Eigelb miteinander verquirlen. Unter Rühren zu dem Sahne-Milch-Gemisch geben. Bei kleiner Einstellung noch etwa 5 Minuten unter ständigem Rühren weiter erhitzen.

3 Diese Mischung in 8 temperaturbeständige Schälchen (Ø 7 cm) verteilen. Die Schälchen in das mit etwa 500 ml Wasser gefüllte Universalblech stellen und im Backofen mit Einstellung Heißluft plus 180°C im 1. oder 2. Einschub von unten etwa 45 Minuten garen.

4 Aus dem Backofen nehmen. Die Crèmeoberfläche mit braunem Zucker und etwas gemahlenem Espresso bestreuen.

5 Die Portionsschälchen auf den Backrost stellen und im dritten Einschub von unten unter dem vorgeheizten Grill (250°C) etwa 3 Minuten übergrillen, bis der Zucker zu schmelzen beginnt.

6 Entnehmen und nochmals mit etwas Espressopulver bestreuen.

7 Auskühlen lassen und Schälchen servieren. Oder den Rand mit einem Messer lösen, die Crème auf einen Teller stürzen und mit Schlagsahne verziert servieren.



Mokkaparfait

14 Scheiben

Zutaten

4 Eigelb
2 Eier
180 g Zucker
250 ml Espresso
6 EL Kaffeelikör
500 ml Sahne
6 Löffelbiskuits

Klarsichtfolie

Zubereitungszeit:
40–50 Minuten + 6 Stunden

1 Eigelb, Eier und Zucker in einen Topf geben und auf der Kochstelle bei kleiner Einstellung cremig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat.

2 Den Kaffee und 4 Esslöffel des Likörs unter Rühren zufügen. Masse abkühlen lassen.

3 Die steif geschlagene Sahne unterheben.

4 Die Löffelbiskuits mit dem restlichen Likör beträufeln.

5 Eine Kastenform (etwa 30 cm Länge) mit Klarsichtfolie auslegen. Die Hälfte der Masse in die Form geben. Die Löffelbiskuits darauf legen und mit der restlichen Masse bedecken.

6 Das Parfait etwa 6 Stunden im Gefriergerät ruhen lassen. Dann aus der Form stürzen, die Folie entfernen und das Parfait in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit etwas steif geschlagener Sahne und Orangenfilets auf Tellern anrichten.



Mousse au café

6 Portionen

Zutaten:

6 Blatt weiße Gelatine
100 ml Milch
150 ml Espresso
3 EL Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
3 EL Schmand oder saure
Sahne
200 ml Sahne

Zubereitungszeit:
40–50 Minuten

1 Gelatine etwa 10 Minuten in etwas kaltem Wasser einweichen.

2 Milch, Espresso, Zucker und Vanillinzucker in einen Topf geben und erhitzen. Die ausgedrückte Gelatine zufügen, glatt rühren. Die Masse kühl stellen.

3 Sobald sie zu steifen beginnt, Schmand oder saure Sahne und die steif geschlagene Sahne unterheben.

4 Die Creme in Portionsschälchen füllen, kühl stellen, mit Sahne und einer Mokka- oder Kaffeebohne dekorieren. Oder die Creme in einer Schüssel kühlen, mit einem Esslöffel Nocken abstechen und diese auf einem mit Kakao überstäubten Teller anrichten.

>> Tipps & mehr:

Der Geschmack ist natürlich gleich, aber die Optik sehr unterschiedlich. Als süßer Abschluss eines festlichen Menüs ist das Ausrichten der Nocken feiner und dekorativer.



Banana Brasilia

8 Portionen

Zutaten:

6 Bananen
60 g Zucker
1 EL Mehl
150 ml Milch
60 ml Espresso
2 Eier
3 EL Rum

Zubereitungszeit:

45–55 Minuten

1 Vier Bananen waagrecht halbieren und nebeneinander in eine Auflaufform legen. Die übrigen Bananen zerdrücken und über die Bananenhälften verteilen.

2 Zucker, Mehl, Milch und Espresso in einen Topf geben, verrühren und etwa 5 Minuten schwach kochen lassen. Eigelb und Rum zufügen und verrühren. Die Masse darf nun nicht mehr kochen. Kaffeemasse über die Bananen verteilen.

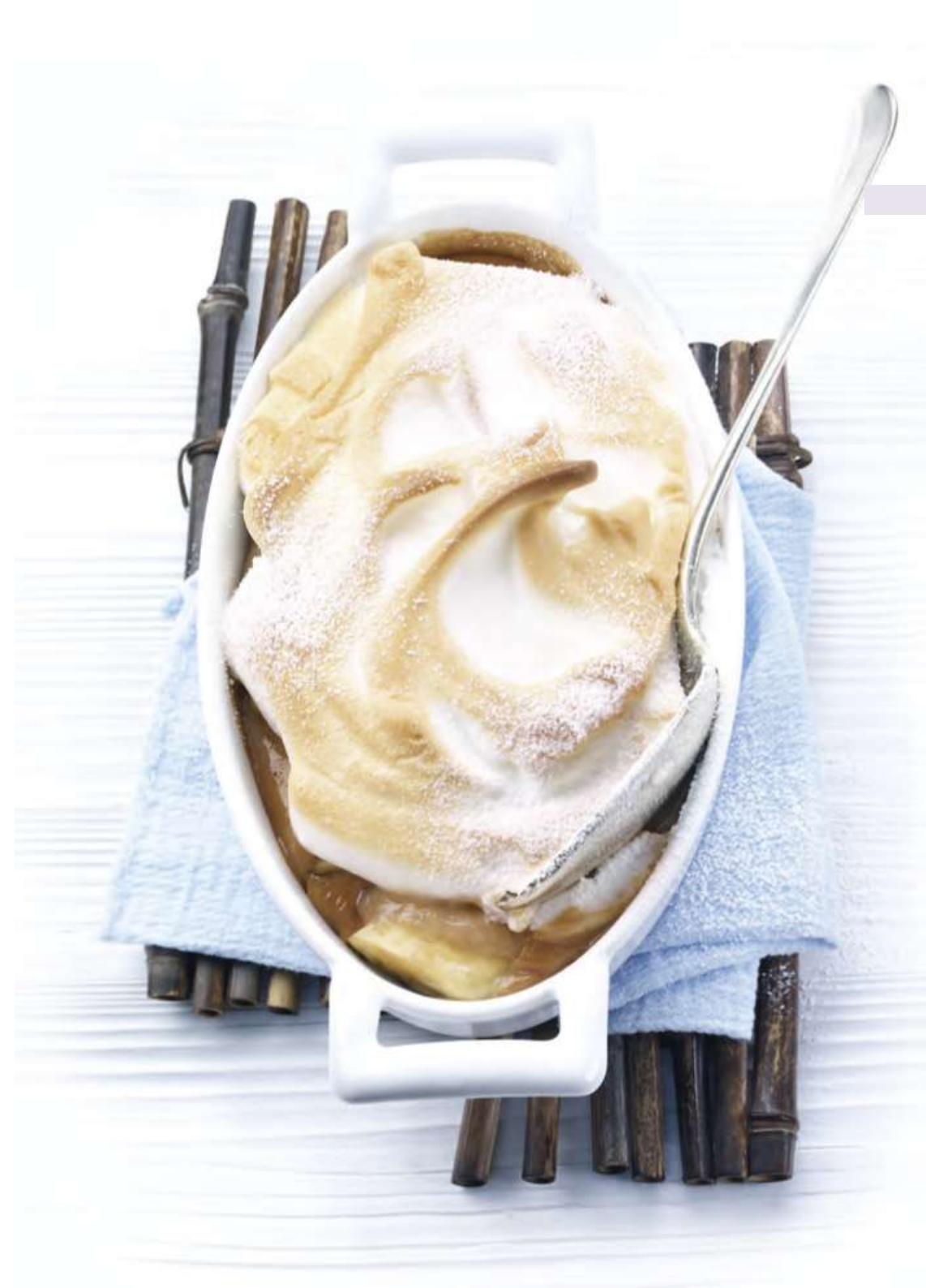
3 Eiweiß steif schlagen und darüber verteilen. Im Backofen goldgelb überbacken.

Einstellung: Heißluft plus
Temperatur: 170–180°C
Einschubebene: 1. o. 2. v. unten
Backzeit: 15–20 Min.

Einstellung: Ober-Unterhitze
Temperatur: 190–210°C
Einschubebene: 2. o. 3. v. unten
Backzeit: 15–18 Min.
+ Vorheizen

>> Tipps & mehr:

Bananen und Espresso – zwei, die sich gut ergänzen.



Schoko-Crêpes mit Aprikosen-Quark-Füllung

6 Stück

Zutaten:

Crêpes:

2 Eier
200 ml Milch
50 ml Espresso
20 g Zucker
80 g Mehl
1/2 Päckchen Schokoladen-Puddingpulver

Füllung:

300 g Sahnequark
2 EL Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Dose Aprikosen (ca. 400 ml Abtropfgewicht)
evtl. 2 EL Aprikosenlikör

Butter zum Backen
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitungszeit:

45–55 Minuten

>> Tipps & mehr

Zur Dekoration eignen sich besonders Baby-Ananas, Karambole, Mango und Lychees.

1 Eier mit Milch, Espresso, Zucker, Mehl und Schokoladen-Puddingpulver verrühren. Den Teig etwa 20 Minuten ruhen lassen.

2 Dann in einer Pfanne (Ø etwa 20 cm) etwas Butter erhitzen. Etwa eine Kelle Teig in das heiße Fett geben. Die Pfanne kurz schwenken, um den Teig gleichmäßig zu verteilen. Bei Einstellung 8–9 die erste Teigseite etwa 30 Sekunden, die zweite Seite nach dem Wenden des Crêpes etwa 20 Sekunden backen.

3 Für die Füllung Quark mit Zucker und Vanillinzucker verrühren. Die Hälfte der gut abgetropften Aprikosen klein würfeln und unterheben.

4 Die Crêpes mit dieser Füllung bestreichen und aufrollen.

5 Die übrigen Aprikosen mit ein wenig Saft und eventuell Aprikosenlikör pürieren.

6 Aprikosenpüree auf sechs Teller verteilen. Die Crêperollen schräg in vier Stücke teilen und darauf setzen. Mit Puderzucker bestäubt servieren. Ergibt 6 Crêpes.



Stracciatella-Creme mit Espresso-Soße

6-8 Portionen

Zutaten:

1 Glas Sauerkirschen
(350 g Abtropfgewicht)
Saft von 2 Orangen
1 EL Honig
1 EL Speisestärke
4 EL Amaretto
250 g Mascarpone
250 g Quark
75 g Zucker
200 ml Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
50 g dunkle Schokoladenraspel

Soße:

100 g Zartbitterschokolade
60 ml Espresso
5 EL Sahne
je eine Messerspitze Zimt, Koriander und gemahlene Nelke
evtl. etwas Vanillinzucker

Zubereitungszeit:

65–75 Minuten

>> Tipps & mehr:

Oder für die Soße alle Zutaten in ein Schälchen geben und in der Mikrowelle mit 450 Watt in etwa 3 Minuten erwärmen.

- 1** Die Sauerkirschen abtropfen lassen.
- 2** Die Speisestärke mit ein wenig Saft verrühren, den übrigen Kirschsafte mit Orangensaft und Honig in einem Topf erhitzen.
- 3** Die angerührte Speisestärke unter Rühren hineingeben, aufkochen lassen. Amaretto und die Sauerkirschen zufügen.
- 4** Für die Stracciatella-Creme Mascarpone, Quark und Zucker miteinander verrühren, etwa 15 Minuten kühl stellen.
- 5** Dann die Schokoladenraspel und die mit Sahnesteif steif geschlagene Sahne unterheben. Creme wieder etwa 30 Minuten kühlen.
- 6** Die Zartbitterschokolade mit geringer Temperatur schmelzen, Espresso, Sahne und Gewürze, evtl. Vanillinzucker, zufügen und verrühren.
- 7** Zum Servieren die Kirschmasse auf 6–8 Teller verteilen. Von der Stracciatella-Creme mit einem Esslöffel Nocken abstechen. Je drei Nocken auf die Sauerkirschen setzen. Die hellen Cremenocken teilweise mit etwas Espresso-Soße übergießen. Sofort servieren.



Getränke

DIE VIELFALT VON ESPRESSO UND CO.

Kaffee galt schon immer als anregendes, geschmackvolles Getränk mit intensiven Aromastoffen. Erleben Sie mit unseren heißen und kalten Kreationen Gaumenfreuden zu jeder Tageszeit. Viele der Rezeptvorschläge lassen sich durch Zugabe von Eis auch als kühles Sommergetränk für die nächste Gartenparty abwandeln.



Highlights

Vollautomatische Zubereitung eines perfekten Latte macchiato

Leeres Latte macchiato Glas unter den höhenverstellbaren Zentralauslauf stellen und die Zubereitungsart „Latte macchiato“ wählen.

Darauf erfolgt zunächst die automatische Ausgabe „heiße Milch“ und im Anschluss direkt die automatische Ausgabe „Milchschaum“.

Um das typische Latte macchiato Aussehen entstehen zu lassen wird zum Schluss noch die automatische Ausgabe „Espresso“ vom Gerät durchgeführt.

Fertig ist der perfekte Latte macchiato, mit nur einem Tastendruck!

Heiße Milch und Milchschaum

Dank dieser neuen Funktionen können heiße Milch und Milchschaum auf Tastendruck bezogen werden. Das ergibt eine große Variationsvielfalt für individuelle Kaffeegetränke, z. B. Café Latte, Café au Lait oder Espresso macchiato. So bieten sich viele neue Getränkemöglichkeiten, auch für Kinder und Genießer, die keinen Kaffee mögen, z. B. heiße Milch mit Honig, Milchschaum pur, Milchschaum mit Kakao und so weiter. Der Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt.



Espressovariationen

Espresso – heiß wie die Hölle

Espresso: klein, schwarz und stark. Einen Espresso – laut Lexikon „der Schnelle“ erkennt der Fachmann bereits an der Crema die Qualität des Kaffees. Die Crema verhindert das schnelle Auskühlen und bindet die Aromastoffe. Eine für einen Espresso typische Crema hat einen haselnussbraunen Farbton mit einem Stich ins Rötliche. Eine vollkommene Crema weist Stabilität auf, die bei vorsichtigem Aufstreuen von Zucker die Zuckerkörner einige Sekunden hält, bevor sie im Kaffee versinken. Ein Espresso sollte immer in eine vorgewärmte Tasse gegeben werden.

Überextrahierter Espresso
Wenn der Schaum dunkelbraun ist und in der Mitte einen weißen Fleck oder ein schwarzes Loch zeigt, ist der Espresso überextrahiert. Dazu kommt es hauptsächlich, wenn der Kaffee zu fein gemahlen oder die Pulvermenge zu groß ist, wodurch sich die Extraktionszeit übermäßig verlängert.

Unterextrahierter Espresso
Ein unterextrahierter Espresso weist einen hellen, wenig konsistenten Schaum auf, was vor allem auf die zu kurze Extraktionszeit zurückzuführen ist. Diese wiederum entsteht durch eine zu kleine Menge Kaffee oder – in den meisten Fällen – zu grob gemahlenes Pulver.

Espresso corto – der „Kurze“
Espresso corto nennt man einen „kurzen“, etwas stärkeren Espresso.

Espresso doppio – darf es ein bisschen mehr sein?
Espresso doppio ist einfach die doppelte Menge von einem normalen Espresso.

Espresso lungo – der „Verlängerte“
Espresso lungo ist die verlängerte, weniger konzentrierte Variante, serviert in einer normalen Kaffeetasse.

Espresso ristretto – klein und stark
Espresso ristretto ist ein doppelter konzentrierter, kräftiger und sehr herber Espresso.

Espresso macchiato – der kräftige „Gefleckte“
Dem frisch zubereiteten Espresso wird ein Schuss Milchschaum beigegeben. Der so entstandene weiße Fleck macht ihn zum gefleckten „macchiato“.

Espresso „corretto“ – Espresso mit Schuss
Einen klassischen Espresso zubereiten. Dann den Kaffee mit klaren Spirituosen „aufbessern“. Geben Sie einen Schuss (nicht zu viel, das überdeckt den Kaffeegeschmack) Grappa, Cognac, Amaretto, Sambuca oder Whiskey in den heißen Espresso. So „aufgebessert, korrigiert“, ist Espresso ein gern getrunkenes Digestif nach einem opulenten Mahl. Ein „Corretto“ kann natürlich auch mit etwas Sahne oder Milch aufgefüllt werden.

Caffè freddo – der „Kalte“
Caffè freddo ist ein verlängerter Espresso, dem Eiswürfel und flüssiger Zucker hinzugefügt wird. Caffè freddo ist ein sehr beliebtes Sommergetränk.

Kaffeevariationen

Kaffeegetränke – immer heiß begehrt

Cappuccino „Classico“

Der klassische italienische Cappuccino besteht zu etwa zwei Dritteln aus Milchschaum und zu einem Drittel aus Espresso.

Cappuccino „Wiener Art“

Kaffee zubereiten, mit heißer Milch auffüllen. Mit ein bis zwei Esslöffeln steif geschlagener Sahne krönen, mit Schokoladenstreuseln bestreuen.

Café Latte oder Café au lait

Kaffee zubereiten, mit der gleichen Menge heißer Milch auffüllen und umrühren, so dass ein gleichmäßig heller Kaffee entsteht.

Cappuccino chiaro – die „leichte“ Variante

Ein Cappuccino chiaro ist ein „leichter“ Cappuccino mit weniger Espresso, aber dafür mit mehr Milchschaum.

Cappuccino scuro – das gewisse Etwas

Der Cappuccino scuro ist ein „dunkler“ Cappuccino mit mehr Espresso und weniger Milchschaum. Wer es gerne ein bisschen stärker mag, für den ist dieser Cappuccino genau das Richtige.

Cappuccino senza schiuma – der etwas andere Cappuccino

Dieser exotische Name lässt viel vermuten. Cappuccino senza schiuma ist ein Cappuccino mit heißer Milch - ohne Schaum.

Cafè latte – ein Traum mit Milch

Cafè latte ist ein doppelter Espresso in einer großen Tasse mit heißer Milch, mit wenig oder gar keinem Milchschaum. Etwas für Milchliebhaber.

Caffè moca – von allem ein bisschen

Caffè moca besteht aus ca. 1/3 Espresso, 1/3 heißer Milch und 1/3 Kakao. Serviert wird es in einem hohen Glas.

Latte macchiato – der „Gefleckte“

Im Gegensatz zum Cappuccino besteht der Latte macchiato – übersetzt „gefleckte Milch“ – aus 1/3 heißer Milch, 1/3 Milchschaum und 1/3 Espresso. Latte macchiato wird in einem Glas serviert.

Caffè americano – leicht verträglich

Caffè americano ist ein dünner Kaffee. Er ist dem deutschen Filterkaffee sehr ähnlich.

Irish Coffee

1 Portion

Zutaten:

200 ml heißer Kaffee
4 EL Irish Whiskey
2 TL brauner Zucker
1 TL leicht geschlagene Sahne

Zubereitungszeit:

ca. 5 Minuten

1 Whiskey und Zucker in ein vorgewärmtes Glas geben. Einen Kaffee darauf laufen lassen und gut verrühren.

2 Eine Sahnehaube vorsichtig auf den Kaffee geben, damit sie sich nicht mit dem Kaffee vermischt. Eventuell mit etwas Kaffeepulver bestäuben.

Ein Irish Coffee wird nicht umgerührt, sondern durch die Sahnehaube getrunken.

>> Tipps & mehr:

Ein Getränk zum Aufwärmen an kalten Winterabenden.



Damenkaffee

1 Portion

Zutaten:

2 EL Eierlikör
50 ml heißer Espresso
50 ml Milch
1 TL Zucker

Zubereitungszeit:
ca. 5 Minuten

1 Eierlikör in eine vorgewärmte Tasse geben. Espresso darauf laufen lassen. Eierlikör und Espresso mit einem Teelöffel Zucker verrühren.

2 Die Tasse mit aufgeschäumter Milch füllen und genießen.

>> Tipps & mehr:

Eierlikör zählt zu den alkoholschwächeren Likörgetränken. Er lässt sich auch schnell selbst zubereiten:

5 frische Eigelb mit 125 g Puderzucker, 1 Flaschen Vanille-Aroma, 200 ml Sahne und 100 ml weißem Rum oder Weinbrand verquirlen. In eine Flasche geben und kühl lagern.



Schokino

1 Portion

Zutaten:

100 ml Milch
3 TL lösliches Kakaopulver
50 ml Espresso

Zubereitungszeit:

ca. 5 Minuten

1 Etwa die Hälfte der Milch mit dem Kakaopulver verrühren, aufschäumen und in ein hohes Glas geben. Restliche Milch aufschäumen, über einen Löffelrücken vorsichtig auf die Schokomilch laufen lassen.

2 Espresso zubereiten und darauf geben. Nach einem Moment Wartezeit sind die drei Schichten klar abgegrenzt sichtbar.

>> Tipps & mehr:

Bei der Zubereitung daran denken, ein hohes Glas zu verwenden, da in einem Porzellanbecher die schöne Schichtbildung nicht sichtbar ist.



Caffee „verdreht“

1 Portion

Zutaten:

50 ml Sahne
1 TL Zucker
1 Prise Zimt
1–2 EL Whiskey-Sahne-Likör
1 Tasse Kaffee

Zubereitungszeit:

ca. 5 Minuten

1 Die Sahne in einem Aufschäumgefäß aufschäumen und in eine große Tasse gießen. Zucker, Zimt und Likör zufügen.

2 Dann direkt in diese Tasse hinein einen Kaffee zubereiten. Sofort servieren.

>> Tipps & mehr:

Erst Kaffee, dann Sahne, das ist Alltag. Erst Sahne, dann Kaffee, das ist Genuss.



Mokkaflip

2 Portionen

Zutaten

200 ml Milch
100 ml Espresso
2 EL Weinbrand
2 EL Mokkalikör
2 Päckchen Vanillinzucker

Zubereitungszeit:
ca. 5 Minuten

Alle Zutaten miteinander verquirlen und in formschönen Gläsern servieren.

Für ein Heißgetränk Milch und Espresso heiß verwenden. Beim kühlen Sommerdrink Milch und Espresso kühlen und eventuell noch einige Eiswürfel hinzufügen.



Chocolata

1 Portion

Zutaten:

250 ml frisch zubereiteter Kaffee
20 g Schokolade (Zartbitter)
1 Messerspitze Zimt
1 Prise Kardamom
1 TL brauner Zucker
2 EL Rum
250 g Vanille-, Rumtopf- oder Stracciatella-Eiscreme

Zubereitungszeit:

5–10 Minuten

1 Kaffee mit Schokolade, Zimt, Kardamom, Zucker und Rum in einen kleinen Topf geben. Bei geringer Temperatur unter Rühren auflösen.

2 Die Mischung in ein großes Glas geben. Vorsichtig Eiscremekugeln oder Nocken darauf gleiten lassen. Eventuell mit Schlagsahne und Schokoladenraspeln dekorieren.

>> Tipps & mehr:

Kaffee-Schokoladen-Flüssigkeit nur erhitzen, nicht kochen.



Pharisäer

1 Portion

Zutaten:

1 TL Zucker
1 TL Kakaopulver
2–3 EL Rum (54%)
200 ml starker Kaffee
2 EL steif geschlagene Sahne

Zubereitungszeit:
ca. 5 Minuten

1 Zucker, Kakao und Rum in einer vorgewärmten Tasse verrühren.

2 Mit starkem Kaffee auffüllen und mit der geschlagenen Sahne zudecken.

>> Tipps & mehr:

Die Täuschung ist gelungen: Kaffee und Sahne verbergen den Rum.



Whiskey-Pharisäer

1 Portion

Zutaten:

1–2 EL Whiskey-Sahne-Likör
1 TL brauner Zucker
150 ml frisch zubereiteter
Kaffee

Zum Dekorieren:
steif geschlagene Sahne

Zubereitungszeit:
ca. 5 Minuten

1 Whiskey-Sahne-Likör und braunen Zucker in ein Glas geben.

2 Kaffee zubereiten, sofort auf den Whiskey-Likör gießen und verrühren.

3 Eine Sahnehaube aufsetzen und mit Schokoraspeln dekorieren.

>> Tipps & mehr

Bereiten Sie den Pharisäer mit gut gekühltem Kaffee und einer Kugel Vanille-Eis zu, wird daraus ein Pharisäer-Eiskaffee.



Vanille-Eiskaffee

2 Portionen

Zutaten:

1/2 Vanilleschote
2 TL Zucker
300 ml Kaffee
2 Kugeln Vanille-Eis
100 ml Sahne

Trinkhalme

Zubereitungszeit:

ca. 5 Minuten + 1 Stunde

1 Vanilleschote halbieren und aufschneiden. Je eine Hälfte mit dem Zucker in zwei Tassen geben. Kaffee darauf laufen lassen. Kaffee etwas abkühlen lassen, dann beide Tassen im Kühlschrank etwa 60 Minuten kalt stellen.

2 Kaffee ohne Vanilleschote in zwei Gläser aufteilen. Je eine Kugel Eis in jedes Glas gleiten lassen. Halb steif geschlagene Sahne darauf geben. Mit einem Trinkhalm servieren und sofort genießen.

>> Tipps & mehr:

Vanilleschoten sind die Früchte einer tropischen Orchideenart. Die getrockneten Schoten sind im Allgemeinen in Glasröhrchen verpackt im Handel. So wird ein weiteres Trocknen und das Entweichen des köstlichen Aromas verhindert. Die Schote gibt ihr typisches Aroma an Zucker oder Flüssigkeiten ab; sie wird nicht verzehrt. Das Innere der Schote, das Vanillemark, ist eine feine geschmacksgebende Zutat vor allem zu Desserts und Getränken.



Frappuccino

1 Portion

Zutaten:

200 ml Espresso
2 TL Zucker
4 EL Sahne
1 EL Amaretto
8–10 Eiswürfel oder crushed
Eis

Amarettini zum Dekorieren

Zubereitungszeit:

ca. 5 Minuten + 1 Stunde

1 Espresso mit Zucker, Sahne und Amaretto verrühren, kühl stellen.

2 Die Eiswürfel im Mixer oder in einem Küchentuch mit einem Fleischklopfer zerkleinern, zum Espresso geben.

3 Gut durchmischen, in ein Glas geben. Mit Amarettinis dekorieren.

>> Tipps & mehr:

Sofort servieren, sonst verwässert das schmelzende Eis den Espresso. Oder gleich Eiswürfel aus Kaffee herstellen.



Gewürz-Frappé

1 Portion

Zutaten:

1/2 Stange Zimt
1 Gewürznelke
150 ml Espresso
1 Eiswürfel o. 1 EL crushed Eis
2 TL brauner Zucker
3 EL Sahne

Zubereitungszeit:

ca. 5 Minuten + 1 Stunde

1 Espresso zubereiten, mit Zimtstange und Nelke in einem Gefäß etwa 60 Minuten kühl stellen. Espresso ohne Zimt und Nelke in einen Shaker geben. Zucker und Eis zugeben und kräftig mixen.

2 Sahne zufügen und weiter kräftig mixen, bis eine glatte Mischung entstanden ist. Sofort servieren.

>> Tipps & mehr

Das Aroma von Zimtstange und Gewürznelken wird von allem in der Winterzeit geschätzt. Bei der Zubereitung größerer Menge von Speisen oder Getränken ist es praktisch, Nelken in ein kleines Mulsäckchen oder in ein Tee-Ei zu füllen und dieses in die Speise zu geben. So wird das Nelken-Aroma gut abgegeben und die nicht genießbaren Nelken sind mit einem Griff wieder entnommen.



Caffee Mokka

4 Portionen

Zutaten:

50 g Mokkalchokolade
3 EL Zucker
800 ml Kaffee
100 ml Mokkalikör
4 EL steif geschlagene Sahne
4 Kugeln Nuss-Eis

Zum Dekorieren:
Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit:
5–10 Minuten

1 Mokkalchokolade und Zucker im heißen Kaffee auflösen. Mokkalikör und Sahne zugeben. Den Schokokaffee in vier große Tassen verteilen.

2 In jede Tasse eine Kugel Eis gleiten lassen. Mit Schokoladenstreuseln bestreut servieren.



>> Tipps & mehr:

Schmeckt natürlich auch köstlich mit Vanille-, Schokoladen- oder Mokkaeis.

Kaffee-Grog

4 Portionen

Zutaten:

4 Eigelb
60 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
400 ml Kaffee
evtl. 8 EL Weinbrand

Zubereitungszeit:
5–10 Minuten

1 Eigelb mit Zucker und Vanillinzucker in einem Topf auf der Kochstelle bei kleiner Einstellung schaumig rühren.

2 Den Kaffee zugießen und weiter rühren, bis die Masse leicht sämig wird. Zuletzt eventuell den Weinbrand zufügen. Grog in vier Gläser verteilen.



>> Tipps & mehr

Bitte stets frische Eier verwenden.

Kakaocino

2 Portionen

Zutaten:

400 ml Kakao
100 ml Milch

Zum Bestäuben:
Kakaopulver

Zubereitungszeit:
5–10 Minuten

1 Die Milch aufschäumen und auf zwei Gläser verteilen.

2 Vorbereiteten Kakao, nach Wunsch heiß oder kalt, langsam in den Milchschaum laufen lassen.

3 Mit Kakaopulver bestäuben und servieren.

>> Tipps & mehr

Die Genuss-Alternative zum Cappuccino für alle, die keinen Kaffee mögen.



Rezepte von A-Z

A		F		R	
Amarettini	18	Frappuccino	96	Ricotta-Espressotorte	40
Apfelquadrate	32				
		G		S	
B		Gewürz-Frappe	98	Schokino	82
Baileys-Pharisäer	92			Schoko-Crêpes mit Aprikosen-Quark-Füllung	66
Banana Brasilia	64	I		Schokoladenkuchen "Toskana"	46
Blätterteigschnitten "Luftikus"	34	Irish Coffee	78	Stracciatella-Creme mit Espresso-Soße	68
C		K		T	
Caffee "verdreht"	64	Kaffee-Grog	102	Tiramisu-Torte	44
Caffee Mokka	100	Kaffeevariationen	76		
Charlotte mit Espresso-Sahne	54	Kakaocino	104	V	
Chocolata	88	Knuspertaler	24	Vanille-Eiskaffee	94
Crème brûlée "Espresso"	58				
Crème café	56				
		M		Z	
D		Mokkaflip	84	Zebrakuchen	48
Damenkaffee	80	Mokkaparfait	60		
		Mokkastangen	26		
		Mousse au café	62		
E					
Espresso-Cantuccini	20	P			
Espresso-Muffins mit Haube	36	Pharisäer	90		
Espresso-Schnitten	38	Pharisäer-Creme	52		
Espresso-Streuselkuchen	42				
Espresso-Trüffel	22				
Espresso-Tupfen	28				
Espresso-Variationen	74				



Redaktion:
Ellen Jakob, Werk Oelde
Fotografie:
Martina Urban, Hamburg
Styling:
Frauke Riekmann, Hamburg
Foodstyling:
Anne Wiedey, Hamburg
Konzept, Gestaltung und Produktion:
Miele Communication International,
Gütersloh

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung von Miele & Cie. KG und Quellenangabe gestattet.

© Miele & Cie. KG, Gütersloh
Änderungen vorbehalten
1. Auflage
M.-Nr. 9 632 140 (07/13)