



Kaffeetörtchen mit Beeren

Zutaten für die Törtchen:

1 Ei

175 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise Salz

150 g Butter, zerlassen

250 ml Kaffee von Segafredo selezione Crema, kalt

400 g Weizenmehl

1 Pkg. Backpulver

½ TL Zimt

300 ml Schlagobers

2 EL Zucker

1 Pkg. Sahnesteif

15 ml Kaffee, kalt

Beeren nach Wahl

Das Ei wird mit dem Zucker und dem Vanillezucker und der Prise Salz schaumig gerührt. Die zerlassene Butter einrühren und schrittweise den Kaffee hinzufügen. Die Masse klumpenfrei verrühren.

Das Mehl wird mit dem Backpulver und dem Zimt vermengt. Nach und nach in den Teig mengen.

Der Kuchenteig wird auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gestrichen und bei 180°C etwa 20-25 Minuten gebacken.

In der Zwischenzeit wird der Schlagobers kurz aufgeschlagen. Nach und nach den Zucker und das Sahnesteif einrühren. Zuletzt wird der Kaffee eingerührt.

Die Schlagoberscreme kühl stellen.

Aus dem ausgekühlten Kuchen werden Kreise ausgestochen. Man nimmt je einen Kreis und setzt mit dem Spritzbeutel ganz dicht kleine Rosetten auf den Boden. Nun setzt man einen weiteren Kuchenboden auf die Creme und drückt ihn etwas fest. Oben drauf setzt man noch einmal kleiner Schlagoberstupper als Topping auf den Kuchen. Das Kaffeeküchlein wird mit Beeren garniert und bis zum Servieren kühl gestellt.

