


# Kaffeehaustörtchen

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.**Für das Backblech:**

40 Papierbackförmchen

**Rührteig:**

150 g weiche Margarine oder Butter  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1/2 RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma  
3 Eier (Größe M)  
150 g Weizenmehl  
25 g Dr. Oetker Kakao  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

**Füllung:**

15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
250 ml Rotwein oder roter Traubensaft  
30 g Zucker

**Creme:**

400 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Mousse à la Vanille  
3 EL Instant-Kaffeepulver  
1 TL Dr. Oetker Kakao

**Außerdem:**

200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

**1 Vorbereiten:**

20 Papierbackförmchen, **je 2 ineinander gestellt** (in nur einem Förmchen laufen die Törtchen breit), auf das Backblech setzen. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**  
**Heißluft: etwa 160°C**

**2 Rührteig:**

Weiche Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Rum-Aroma unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Kakao mit Backin mischen, sieben und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln gleichmäßig in die Papierbackförmchen verteilen und das Blech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**

Gebäck in den Förmchen auf einen Kuchenrost stellen und erkalten lassen. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten.

**3 Füllung:**

Gustin mit etwa 6 Esslöffeln Wein oder Traubensaft anrühren, übrigen Wein oder Saft mit Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Angerührtes Gustin einrühren und kurz aufkochen. Füllung erkalten lassen.

**4 Creme:**

Sahne in eine mit heißem Wasser ausgespülte Rührschüssel geben. Cremepulver, Kaffeepulver und Kakao zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 10 mm) füllen und gleichmäßig auf die Törtchen spritzen. Füllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) geben und in die Creme hineinspritzen. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif nach Packungsanleitung steif schlagen und die Törtchen mit der Sahne verzieren.

## Tipp aus der Versuchsküche

- Sie können die Füllung auch in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und in die Creme hineinspritzen.