


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.