

Rezepte

Alle Kreationen im Überblick

Hier kannst du vorab schon einmal alle Kaffee-Kreationen sehen, die wir gemeinsam zubereiten möchten. So kannst du auch während des Events die Zutaten oder einzelne Zubereitungsschritte nachlesen.

KAFFEE-PEELING

Zutaten

- Trockener Kaffeesatz (dieser muss unbedingt trocken sein, sonst schimmelt er!) → z.B. den Kaffeesatz auf einem Backblech ausstreuen und an einem sonnigen Ort trocknen lassen. Alternativ kann auch innerhalb weniger Minuten der Kaffeesatz im Ofen oder in der Mikrowelle getrocknet werden.
- Flüssiger Honig
- Hochwertiges Olivenöl

Zubereitung

- Trockenen Kaffeesatz und Honig etwa im gleichen Verhältnis mit etwas weniger Olivenöl in einer sauberen Schüssel anrühren, bis eine homogene und cremige Masse entsteht
- Füllt man das Peeling in ein kleines Weckglas, hält es gut zwei Wochen

OSTERKAFFEE-KUCHEN

Zutaten

- 250 ml Kaffee (stark & kalt)
- 250 g Butter (weich)
- 300 g Zucker
- 2 Pkt. Vanillezucker
- 4 (Bio-)Eier
- 300 g Mehl
- 1 Pkt. Backpulver
- 65 g Kakaopulver/Schokoladenplättchen
- 200 g Schokoladenglasur
- Fett und Mehl für die Form
- Ggf. Osterdeko

Zubereitung

- Zunächst einen starken Kaffee brühen und vollständig erkalten lassen
- Den Backofen auf 180°C vorheizen
- Butter, Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Eier unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakao /Plättchen mischen und im Wechsel mit dem kalten Kaffee unter den Teig rühren
- Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestreute Form geben
- Im vorgeheizten Ofen etwa 40-50 Min. backen
- Herausnehmen, etwa 10 Min. in der Form abkühlen lassen und dann aus der Form stürzen
- Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen, auf dem Kuchen verteilen und diesen ggf. mit Osterdeko verzieren

LOVE-EASTER-COFFEE

Zutaten

- 100 g gefrorene Himbeeren
- 4 cl Limettensaft
- 12 cl Vanillesirup
- 14 cl Eierlikör
- 2 Espresso
- Sprühsahne

Zubereitung

- Gefrorene Himbeeren, Limettensaft und Vanillesirup zu einem Himbeersorbet mixen
- Sorbet in ein Glas füllen und den Eierlikör darüber schichten
- Anschließend den Espresso vorsichtig dazugeben
- Mit Sahne bedecken und mit einer Himbeere/Osterhase dekorieren

EASTER-CHOCOLATE-LOVE

Zutaten

- 100 g gefrorene Himbeeren
- 4 cl Limettensaft
- 12 cl Vanillesirup
- 100 ml Milch
- Schokoladendrops/Kakaopulver
- Sprühsahne

Zubereitung

- Gefrorene Himbeeren, Limettensaft und Vanillesirup zu Himbeersorbet mixen
- Sorbet in ein Glas füllen
- Milch erhitzen und mit den Schokoladendrops zu einem heißen Kakao verrühren
- Heiße Schokolade auf das Sorbet geben
- Mit Sahne bedecken und mit einer Himbeere/Osterhase dekorieren