

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 und auch vor dem Event bereits präparieren. Wer mag, kann den Kaffee-Zupfkuchen mit Aprikosen vorab backen und im Rahmen des Events präsentieren. Der schönste Kuchen gewinnt eine Kaffee-Rarität!

KAFFEE-ZUPFKUCHEN MIT APRIKOSEN (VORAB)

Zutaten:

- 200g Butter
- 250g Mehl
- 225g Zucker
- 2 Pck. Vanille Zucker
- 1 EL Kakaopulver
- 4 Eier
- Salz
- 250g Aprikosen
- 1 Espresso
- 750g Magerquark
- 1 Pck. Vanille-Puddingpulver

Zubereitung:

1. 100g Butter, Mehl, 75g Zucker, 1Pkt Vanillezucker, Kakao, 1 Ei und eine Prise Salz mit dem Knethaken verkneten und anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kaltstellen.
2. 50g des Teigs beiseitestellen. Restlichen Teig auf bemehlter Fläche ausrollen und die gefettete Springform (Durchmesser 26cm) damit auslegen - auch den Rand. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Kaltstellen.
3. 100g Butter, 150g Zucker und 1 Pck. Vanillezucker schaumig schlagen. 3 Eier trennen. Eigelbe nacheinander unter die Masse rühren. Quark, Puddingpulver und Espresso unterrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und ebenfalls vorsichtig unterheben.
4. Aprikosen kleinschneiden und unterheben. Alles in die Springform geben und glattstreichen. Restlichen Teig ausrollen, in kleine Stücke zupfen und oben auf den Kuchen verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. eine Stunde backen.
6. Auskühlen lassen und sommerlich dekorieren!

MARILLEN EISKAFFEE (VEGAN)

Zutaten pro Glas (Shot):

- 250ml Kaffee (kalt)
- 125ml Aprikosenlikör
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Dosen Black & White Cold Brew Typ „Haselnuss Haferdrink“
- 60ml Sprühsahne (vegan)

Zubereitung:

1. Aus dem Cold Brew Eiswürfel herstellen.
2. Den kalten Kaffee mit dem Likör und dem Vanillezucker etwa eine Minute gut durchmischen.
3. Die Eiswürfel in zwei hohe Gläser füllen und mit dem Kaffee-Likör übergießen.



4. Mit der Sprühsahne und Kaffeepulver dekorieren.

SCHOKO-LOCO-SHAKE

Zutaten:

- 8cl Maracujasaft
- 3 Kugeln Kokos Eis
- 2 Kugeln Schokoladeneis
- 1 Dose Black & White Cold Brew Typ „Dark Chocolate Latte“
- Maracuja
- Kokoschips

Zubereitung:

1. Den Cold Brew, Maracujasaft sowie das Kokos- und Schokoladeneis in einen Mixer geben und zu einem leckeren Shake mixen.
2. Den Shake auf die beiden Gläser verteilen.
3. Die Maracuja halbieren und mit einem Löffel die Kerne lösen. Diese auf den Shake geben und mit ein paar Kokoschips garnieren.

SALTY ORANGE COFFEE

Zutaten:

- 100g Zartbitterschokolade/Kuvertüre
- Crushed Ice
- Orangen Sirup Monin
- 8cl Cointreau
- 2 Dosen Black & White Cold Brew Typ „Salted Caramel Latte“
- Orange

Zubereitung:

1. Schokolade grob würfeln und in einem Wasserbad schmelzen. Gläserrand in die geschmolzene Schokolade tauchen und für etwa 30 Minuten kaltstellen.
2. Orangensirup in die Gläser füllen. Nach Bedarf Cointreau obendrauf gießen.
3. Cold Brew mit dem Crushed Ice im Shaker schaumig schütteln und oben in die Gläser verteilen.
4. Mit einer Orange verzieren.

GRÜNER TEE TRIFFT AUF FRUCHTIGE MARACUJA

Zutaten:

- 250ml TEA by Tchibo Bio Grüner Tee (kalt)
- Maracujasaft
- 2 Maracujas
- Crushed Ice
- Minze

Zubereitung:

1. Maracujas halbieren und das Fruchtfleisch in die Gläser geben.
2. Eiswürfel und Maracujasaft hinzufügen und mit dem Tee auffüllen.
3. Mit Minze dekorieren.