



Geback &
DESSERT

Liebes Community Mitglied,

Kaffee ist nicht nur in flüssiger Form ein Genuss. Es gibt unzählige Leckereien, die durch den Kaffee-Geschmack erst ihre besondere Note bekommen. Egal ob Kekse, Kuchen, Pudding, Mousse oder andere süße Versuchungen. Hier finden alle Desserts und Gebäck Platz, rund um das Thema Kaffee. Ich bin gespannt!

Deine Iudre



*Erhalte dein
Badge Kaffee-Gourmet*

Lade deine Kaffeekreation hoch und
sammle mindestens 15 Likes



Mit etwas Glück kommst du ins
Community Rezeptbuch



UNSERE LIEBLINGSREZEPTE AUF EINEN BLICK

| | |
|---|----|
| Kaffee Chia Pudding | 4 |
| Toasted Nut Pfannkuchen | 5 |
| Espresso-Honig-Schnitte | 6 |
| Salted Espresso Butterscotch Caramel Eis | 7 |
| Saftiger Walnuss-Gugelhupf | 8 |
| Bananenbrot mit Haselnüssen und Espresso | 9 |
| Kaffee-Mandeln | 10 |
| Espresso-Tonkabohne-Mascarpone-Schichtdessert | 11 |
| Kaffee-Hörnchen | 12 |
| Vanille Kaffee Tassenkuchen | 13 |
| Dunkle Kaffeetrüffel | 14 |
| Schoko-Kaffee-Kuchen mit Karamellsauce | 15 |
| Kaffeecreme Jemenit mit Schokolade | 16 |



Kaffee Chia Pudding



Zutatenliste

- 200 ml gekochten und abgekühlten Kaffee Crema
- 200 ml Milch
- 2 TL Agavendicksaft oder Honig
- 8 TL Chia Samen
- Bourbon Vanille nach Geschmack
- geraspelte dunkle Schokolade

Und so wird's gemacht:

Alle Zutaten vermischen und in Gläser füllen.
Für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Mit geraspelter Schokolade garnieren und servieren.

Toasted Nut Pfannkuchen



VON ANETTE K.

Zutatenliste

- 250 g griechischer Joghurt
- 2 Eier
- 2 Kapseln Espresso Toasted Nut
- 200 ml Wasser
- 1 Päckchen Vanillepudding zum Kochen
- 120 g Zucker
- 350 g Mehl
- 150 ml Milch
- 1 TL Backpulver
- Öl zum Backen
- 500 g Blaubeeren

Zutaten für 3-4 Personen

Und so wird's gemacht:

Mit den Espresso-Kapseln und dem Wasser einen Espresso herstellen (wenn keine Maschine vorhanden ist, Kapseln öffnen, in eine Schale füllen, kochendes Wasser drüber geben und ziehen lassen, später durch ein Sieb abgießen).

Joghurt, Eier, Vanillepulver und Zucker miteinander verrühren. Mehl, Backpulver und Espresso unterheben. Nach und nach die Milch hinzufügen, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht. Gegebenenfalls werden hier mehr als 150 ml Milch benötigt.

Öl in der Pfanne erhitzen und Blaubeeren waschen.

Eine Kelle Teig in das heiße Öl geben, Blaubeeren darauf verteilen und nach 2 Min. den Pfannkuchen wenden.

Mit allen Pfannkuchen so verfahren.

Bei Bedarf als Topping einen Klecks Joghurt oben draufgeben, diesen mit Heidelbeeren und Minze verzieren.



Espresso-Honig-Schmitte



Zutatenliste

für ca. 8 Stück

- 200gr - Honig (dickflüssig)
- 190gr - Weizen-Vollkornmehl
- 2 Eier (Gr. M)
- 2 Tassen (ca. 4-5 EL) - kalter Espresso (z. B. Tchibo „Sizilianer Art“)
- 2 EL Orangensaft
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Ingwer (frisch gerieben)
- 1 TL (gehäuft) Backpulver
- 2 EL gerucharmes Pflanzenöl
- etwas Fett zum Einfetten der Kuchenform (Ø 26 cm)

Und so wird's gemacht:

Zunächst Mehl mit Backpulver und Zimt in einer tiefen Schüssel vermischen.

Eier verquirlen und Öl, Honig sowie Ingwer dazugeben.

Alle Zutaten in einer Schüssel (in die mit Mehlmischung) zusammenbringen, Espresso und Orangensaft hinzufügen und alles gut miteinander vermengen.

Für einige Minuten den Teig (eine dickflüssige Masse) stehen lassen und in der Zeit den Backofen auf 180°C vorheizen.

Den Teig in die eingefettete Kuchenform umfüllen und den Kuchen bei 180°C (Ober- & Unterhitze) ca. 40 Min backen.

In der Form abkühlen lassen, rausholen und in Stücke schneiden und zum Kaffee od. Espresso servieren.

P.S.: Für die Kinder den Espresso lieber komplett mit Orangensaft ersetzen.

Salted Espresso Caramel Eis



Zutatenliste

- 1 doppelten Espresso ca. 80ml (Cafissimo Kapseln Butterschokolade Espresso)
- 250 ml Schlagsahne (ich habe Rama Cremefine Konditor Sahne genommen)
- 2 EL braunen Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Prisen Salz
- 1 Pck. Dr. Oetker Salted Caramel Fudge
- 3 EL Caramelsauce
- zur Dekoration z.B. Caramelsauce und etwas Obst

Und so wird's gemacht:

Den doppelten Espresso zubereiten und erkalten lassen.

In einer großen Schüssel: Schlagsahne mit Zucker und Vanillezucker mixen, bis es leicht zu schäumen beginnt (nicht steif schlagen).

Den Espresso und den Salted Caramel Fudge unter die geschlagene Sahne mischen.

In eine gefrierfähigen Schüssel eine Prise Salz streuen, dann die Sahne-Masse darüber verteilen und die Caramelsauce darüber laufen lassen, darüber eine weitere Prise Salz streuen. Mit der Gabel etwas durchrühren.

Sofort einfrieren, für mehrere Stunden, am besten ein Tag.

Kurz vor dem genießen anrichten und mit Caramelsauce und Früchten verzieren.



Saftiger Walnuss-Gugelhupf



VON MICHAELA A.

Zutatenliste

- 4 Eier
- 150 g brauner Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 150 ml Öl
- Orangenschalenabrieb
- 200 g Mehl
- 200 g gemahlene Walnüsse
- 1 Pck. Backpulver
- 300 ml Joghurt
- 80 g Schokoraspeln
- etwas Puderzucker, zum Bestreuen

Und so wird's gemacht:

Eier, braunen Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

Das Öl langsam einrühren.
Orangenschalenabrieb dazu mischen.

Mehl, Backpulver und Walnüsse vermischen.
Zusammen mit dem Joghurt vorsichtig unterrühren. Schokoraspeln unterheben.

Teig in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform füllen. Bei 180 Grad ca. 50-60 Minuten backen.

Abkühlen lassen, stürzen und mit Puderzucker bestreuen.

Bananeubrot mit Nüssen und Espresso



Zutatenliste

- 4 braune Bananen
- 2 Eier
- Prise Salz
- 4 EL Öl
- 1 Pck Vanillezucker
- 250 g Dinkelmehl
- 50 g Haselnüsse (gemahlen)
- 1 Pck Backpulver
- 2 EL Kakao
- 1 Espresso (stark)

Und so wird's gemacht:

Espresso kochen, erkalten lassen.

Bananen mit einer Gabel zerdrücken.

Eier, Salz, Öl, Vanillezucker mit den Bananen vermengen.

Mehl, Haselnüsse, Backpulver vermischen; unter die Bananenmasse heben.

Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Kastenform geben. Unter die andere Hälfte den erkalteten Espresso und den Kakao heben. Restlichen Teig in die Kastenform füllen, mit einer Gabel marmorieren.

Bananeubrot bei 180 °C (Umluft) 45 min. backen.

Kaffee-Mandeln



Zutatenliste

- 200 g Mandeln
- 1 EL Kaffeebohnen
- 7 EL Zucker
- 2 EL Amaretto
- Zimt, Kardamom

Und so wird's gemacht:

Zucker, den recht fein gemörserten Kaffee, Zimt und Kardamom in einen Edelstahltopf geben und vermischen.

Amaretto zufügen und verrühren. Erhitzen, bis die Masse kocht, dann Mandeln zufügen und gut rühren, bis alle Mandeln rundum bedeckt sind. Bitte dabei dauern rühren, bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Mandeln rundum bedeckt sind, aber nicht verbrannt sind!

Dann die Mandeln auf eine geölte Alufolie schütten und sofort mit einem Löffel voneinander trennen, damit sie nicht zusammenkleben. Gut auskühlen lassen und losknuspern.

Espresso-Mascarpone-Schichtdessert



Zutatenliste

- 2 Espresso
- 150 g Mascarpone
- 200 g Schlagsahne
- 1 Tonkabohne
- 50 g braunen Zucker

Und so wird's gemacht:

Espresso abkühlen lassen. Mascarpone mit dem braunen Zucker und dem Abrieb von der Tonkabohne verrühren.

Sahne steif schlagen und unter die Crème heben.

In einem Glas abwechselnd die Mascarpone-Tonkabohnen-Crème und den Espresso schichten.

Mindestens 2 Stunden kühl stellen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.



Kaffee-Hörnchen



VON JULIANE A.

Zutatenliste

Teig

- 200 g Magerquark
- 200 g Dinkelmehl
- 1 Ei
- 25 ml Sonnenblumenöl
- 100 g Zucker
- 1 TL Backpulver

Füllung

- 200 g Mohn
- 40 g Butter
- 1 kleiner Kaffee
- 80 g Vanillezucker

Und so wird's gemacht:

Zutaten für den Teig zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

In einer Pfanne Butter und Zucker schmelzen, Mohn hinzugeben und rühren bis alles schön duftet. Den Kaffee hinzugeben und etwas einköcheln lassen.

Zur Seite stellen.

Teig in 3 gleich große Portionen teilen. Mit allen Portionen nacheinander wie folgt vorgehen: Die Portion ausrollen zu einer runden Fläche. Einen Drittel der Füllung darauf verstreichen. Wie bei einer Pizza, den Teig in 8 gleich große Dreiecke schneiden und die Dreiecke von außen nach innen zu kleinen Hörnchen rollen.

Die Hörnchen auf einem Backblech bei 190 Grad Umluft backen!



Vanille Kaffee Tassekuchen



Zutatenliste

- 4 EL Mehl
- 3 EL Zucker
- 1/4 TL Backpulver
- 1/4 TL Vanillezucker oder Aroma oder etwas Vanillemark
- 1 Ei
- 2 EL neutrales Speiseöl, z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 1 EL Amaretto mit oder ohne Alkohol
- 1 EL frisch gemahlener Kaffee, z.B. Black `n White

Und so wird's gemacht:

Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen.

Gebt nun die flüssigen Zutaten, wie Ei und Öl dazu (und Vanilleextrakt/Aroma, falls Ihr diesen benutzt), außer Amaretto und verrührt alles mit einem Schneebesen kräftig zu einem glatten Teig.

Fettet eine große Tasse mit minimal Öl oder Butter ein, dann gebt ihr d. Amaretto in die Tasse und dann füllt ihr den Teig in die Tasse. Die Tasse sollte nur bis zur Hälfte mit Teig gefüllt sein. Die Teigmenge reicht genau für eine Tasse. Falls ihr nur kleine Tassen habt, dann könnt ihr das auch in 2 Tassen aufteilen.

In der Mikrowelle braucht der Kuchen bei 900 Watt etwa 1 1/2 bis 2 Minuten.

Backzeit bezieht sich auf eine große Tasse, falls ihr den Teig in 2 Tassen aufteilt, ist die Backzeit etwas kürzer.

Wer möchte, kann den Kuchen noch dekorieren z.B. mit Mokka Bohnen oder Schlagsahne, Schoko /Karamell Sauce und vieles mehr.



Dunkle Kaffeetrüffel



Zutatenliste

- 200 g Sahne
- 200 g dunkle Schokolade
- 200 g Zartbitter-Kuvertüre
- 90 g Kokosfett
- 30 g Butter
- 2,5 EL Instantkaffee
- wer es mag: 1/2 TL Kaffeepulver nach Geschmack

Topping:

- Kakaopulver und Puderzucker je 50 g mischen
- ca. 40-50 Pralinenförmchen

Und so wird's gemacht:

Instantkaffee mit Sahne aufkochen, darin die restlichen Zutaten unter Rühren auflösen.

Mit einem Handmixer die etwas abgekühlte Masse aufschlagen.

Eine Auflaufform mit Alufolie auslegen und die Masse hineingeben. Glattstreichen und abgedeckt im Kühlschrank für ca. 12 Stunden kühlen. Damit die Masse schnittfest wird.

Vorsichtig auf ein Blech oder großes Brett legen. Alufolie abziehen. Mit einem glatten, kalten Messer in mundgerechte Würfel schneiden. Wer mag, kann die Masse auch zu Kugeln formen.

Entweder mit der Kakao-Puderzuckermischung bestreuen oder darin wälzen (je nach Geschmack).

In Pralinenförmchen setzen.

Kühl und luftdicht lagern. Haltbarkeit ohne Kaffeepulver ca. 4 Wochen.

Mit Kaffeepulver etwa 2 Wochen haltbar.

Schoko-Kaffee-Kuchen mit Karamell



VON TATJANA U.

Zutatenliste

- 115 g Zartbitterschokolade
- 125 ml heißer starker Kaffee
- 170 g Butter
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 1 TL Vanilleessenz
- 160 g Mehl
- 60 g Kakao
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Salz
- 1,5 TL Backpulver
- 200g Creme Fraîche

Karamellsauce:

- 200 g Zucker
- 6 EL Wasser
- 150 ml Schlagsahne
- 50 g Butter

Und so wird's gemacht:

Den Ofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eine Kastenform fetten und mit Backpapier auslegen.

125 ml heißen, starken Kaffee kochen. Die Schokolade darin schmelzen.

Die Butter mit dem Zucker cremig schlagen. Die Eier einzeln dazugeben und die Vanillepaste unterrühren.

Das Mehl mit dem Kakao, Salz, Backpulver und Zimt mischen.

Die Creme Fraîche zum Kaffee geben und mischen. Nun abwechselnd Kaffee-Creme Fraîche und Mehl zur Butter-Ei-Masse geben und unterheben, bis alles aufgebraucht ist. In die Kastenform füllen und für ca. eine Stunde backen. Stäbchentest machen!

Karamellsauce: Zucker und Wasser vermischen und köcheln lassen, bis es bernsteinfarben wird, nicht rühren. Schlagsahne erhitzen und zu der karamellisierten Masse hinzufügen, anschließend die Butter beimengen. Etwas köcheln und dann abkühlen lassen.



Kaffeecreme Jemenit mit Schokolade



Zutatenliste

- 1 Tafel Schokolade 70% Kakao
- 1 Tafel Milkschokolade Nougat
- 5 EL Kaffeebohnen
- 250 ml Wasser
- 5 Kardamomkapseln
- 100 g Butter

Und so wird's gemacht:

Man bereitet zuerst einen klassischen Kaffee-Jemenit vor: Kaffeebohnen mörsern (grob), ins Wasser geben und aufkochen. 20 Min. köcheln lassen. Kardamomkapseln im Mörser zerstoßen und die letzten 5 Minuten mitziehen lassen. Alles durch ein Sieb geben und den jemenitischen Kaffee-Sud auskühlen lassen.

Dunkle Schokolade und Nougatschokolade im Wasserbad erwärmen und schmelzen. Gut verrühren und aufpassen, dass es nicht zu heiß wird, sonst tritt Kakaobutter aus der Schokolade aus. Anschließend die Butter in die Schokoladenmasse geben und einrühren bis sie geschmolzen ist.

Zum Schluss den ausgekühlten Gewürzkaffee gründlich (und langsam) einrühren und alles zusammen abfüllen und kalt stellen. Hält ca. 3-4 Wochen und eignet sich als Brotaufstrich oder Gebäckfüllung.