

Espresso-Küchlein mit Mokkasahne und Verpoorten Original

Zutaten

Zutaten (für 8 bis 10 Küchlein in Espressotassen):

100 g Mokkaschokolade
120 g Margarine
100 g Zucker
1 Pkg Vanillinzucker
3 Eier
200 g Mehl
2 TI Backpulver (gestrichen)
2 El Espresso (gekocht und erkaltet)
5 bis 6 El Verpoorten Original Eierlikör
120 g Schlagsahne
Mokkabohnen zum Verzieren
Fett und Paniermehl für die Espressotassen



Zubereitung

Für die Mokkasahne die Sahne mit 50 g Mokkaschokolade aufkochen, gut verrühren und dann für einige Stunden kalt stellen.

Für die Espressoküchlein Margarine mit Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Eier rühren. Den Verpoorten Original Eierlikör und den Espresso ebenfalls unterrühren. 50 g Schokolade hacken und zum Schluss unter den Teig geben. Die Espressotassen mit Fett ausstreichen und mit dem Paniermehl ausstreuen. Den Teig gleichmäßig auf die Tassen verteilen. Den Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Tassen auf mittlerer Schiene 25 bis 30 Minuten backen. Die kleinen Küchlein gut abkühlen lassen!

Die Mokkasahne steif schlagen und mit einem Spritzbeutel auf den Küchlein verteilen. Jedes Küchlein vor dem Servieren mit einer Mokkabohne verzieren.

[Link zum Rezept: Espresso-Küchlein mit Mokkasahne und Verpoorten Original](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de