

Espresso-Doppel

etwa 18 Stk.



etwas Übung erforderlich

___ bis zu 50 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

50 g Zucker
2 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 TL Instant-Kaffeepulver
1 Ei
1 Eigelb
50 g Mehl
20 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

Zum Bestreuen:

Instant-Kaffeepulver

Füllung:

100 g weisse Schokolade
30 g Butter, weich
1 EL Kirsich

1 Vorbereiten:

Backbleche mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Für den Teig Zucker, Vanillinzucker und espressopulver mischen. In einer Schüssel Ei und Eigelb mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe in einer Minute schaumig schlagen. Die Zucker-Espresso-Mischung hineinstreuen und ca. 2 weitere Minuten schlagen. Mehl mit Epifin auf die Eiermasse sieben und auf niedrigster Stufe kurz unterrühren.

Mit zwei Teelöffeln den Teig in genügend grossen Abständen in Häufchen auf die vorbereiteten Bleche setzen. Etwas espressopulver in ein Sieb geben und die Teighäufchen damit bestäuben.

Guetzli in der Ofenmitte ca.10 Minuten backen und anschliessend auf einem Gitter auskühlen lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 10 Minuten

3 Füllung:

Für die Füllung die weisse Schokolade in Stücke brechen, mit Butter und Kirsch in einer kleinen Pfanne im Wasserbad bei schwacher Hitze und unter Rühren zu einer geschmeidigen Masse schmelzen (Nicht zu heiss werden lassen, sonst gerinnt sie!). Etwas abkühlen lassen.

Die Schokoladenmasse mit dem Handrührgerät kurz aufschlagen. Die Guetzli mit etwas Creme bestreichen und paarweise zusammensetzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Sollte die Creme gerinnen, muss sie nochmals in einer Pfanne im heissen Wasserbad so lange in eine Richtung mit einer Kochkelle gerührt werden, bis sie bindet.