

Espresso-Törtli

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

 bis zu 40 Min.**Zutaten:****Muffinform:****Teig:**

200 g Mehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver
120 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eier
120 g Butter, flüssig
1 ¼ dl Milch
3 TL Instant-Kaffeepulver
2 EL Wasser, heiss

Topping:

125 g Mascarpone
50 g Puderzucker, gesiebt
1 TL Instant-Kaffeepulver
1 Prise Kardamom, gemahlen
1 TL Kakaopulver

Garnitur:

Dr. Oetker Feine Mokkabohnen
Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter

1 Vorbereiten:

Eine 12er-Muffin-Form mit Papierförmchen auslegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Für den Teig Mehl mit Backpulver in eine verschliessbare Schüssel (3 Liter Inhalt) sieben und mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Eier, Butter und Milch dazugeben. Espressopulver in heissem Wasser auflösen und hinzufügen. Die Schüssel mit dem Deckel zuerst dicht verschliessen, dann 15 bis 30 Sekunden kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Mit einer Rührkelle die trockenen Zutaten vom Rand unterrühren.



Den Teig in die vorbereitete Muffin-Form geben. Die Törtli im unteren Ofendrittel ca. 30 Minuten backen, anschliessend aus der Form heben und auf einem Gitter erkalten lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 30 Minuten

③ Topping:

Für die Creme Mascarpone und Puderzucker geschmeidig rühren. Die Hälfte der Creme mit Espressopulver und Kardamom verrühren, die andere Hälfte mit Kakao. Jeweils 6 Törtli mit je einer Creme bestreichen und mit Kaffeebohnen und Schokolade garnieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wer den Teig nicht schütteln möchte, verrührt rasch alle Zutaten in einer Schüssel mit der Rührkelle.

