NESPRESSO | RECIPES

COOKIE CUPS

30 Min. Schwierig

MATERIALIEN

Backblech
Backpapier
Backofen
Metallringe
Rührschüssel

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN

ZUTATEN

•

* 90 g Butter (weich)
* 77 g Zucker
* 77 g Rohrohrzucker
* 1 Prise Salz
* ¼ TL Vanilleextrakt
* 1 Eigelb
* 220 g Mehl
* 100 g dunkle Schokolade
* Mehl zum Bestauben
* 6 Espressi zum Servieren (z.B. **Ispirazione Napoli**)
* Essbarer Goldstaub, gehackte Mandeln oder Schokoraspel zur Verzierung
* Milch zum Servieren

INSPIRATIONEN

ZUBEREITUNG

Schritt 1
Butter, Zucker, Rohrzucker, Salz, Vanilleextrakt und Eigelb in eine Schüssel geben und verrühren. Mehl zugeben und zu einem festen Teig verkneten. Masse in Frischhaltefolie wickeln und ca. eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Schritt 2
Arbeitsfläche mit Mehl bestauben und den Teig ca. 3-4 mm dick ausrollen. Daraus Streifen von 6 cm Breite und 19 cm Länge schneiden. Restlichen Teig beiseite legen.

Schritt 3
Die Metallringe an den Seiten mit den Teigstreifen auskleiden. Die überlappenden Teigschichten fest zusammendrücken. Mit den Metallringen aus dem restlichen Teig den Boden der Cups ausstechen. Die entstehenden Kreise in die Metallringe legen und die Übergange zwischen Boden und Wänden mit den Fingern gut verbinden.

Schritt 4
Die Cookie Cups auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Währenddessen den Backofen auf 180°C vorheizen. Cups ca. 10 Minuten backen, dann kopfüber stellen und weitere 5-7 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Minuten auskühlen lassen, danach vorsichtig aus den Ringen lösen.

Schritt 5
Wasser zum Kochen bringen. Schokolade im Wasserbad schmelzen. Für das Wasserbad eine hitzebeständige Schüssel verwenden. Sobald die Schokolade geschmolzen ist (bei ca. 50°C), vom Herd nehmen und die restliche Schokolade unterrühren.

Schritt 6
Nach Abkühlen der Schokolade auf 32°C, das Innere der Cookie Cups zweimal damit glasieren. Den Rand der Cups kurz in die Schokolade tunken und nach Belieben mit Schokoraspeln oder gehackten Mandeln verzieren. Nach Aushärten der Schokolade kann der Rand auch mit essbarem Goldstaub verziert werden. Ca. 20 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen.

Schritt 7
Nach Auskühlen der Cups können sie mit einem Espresso befüllt werden.
Je nach Geschmack mit etwas Milchschaum abrunden und genießen.