NESPRESSO | RECIPES

KAFFEEKÜCHLEIN

10 min. Leicht

MATERIALIEN

Backofen

Espressotasse (80 Ml)

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

Kapsel Livanto Grand Cru

150 G Mehl

Portion Hefe

160 G Zucker

150 G Butter

Eier

INSPIRATION

ZUBEREITUNG

- Heizen Sie den Backofen auf180° vor
- Geben Sie Eier, Butter und Zucker in eine Schüssel
- Fügen Sie zuerst das Mehl und schließend die Hefe hinzu
- Geben Sie den Kaffee dazu und vermischen Sie alles gründlich zu einem Teig
- Geben Sie den Teig in eine Backform und backen Sie ihn für 35 Minuten
- Nach dem Auskühlen servieren