

Cappuccino-Tüten

Zutaten Teig

150 g Dinkelmehl (Typ 630)
1 TL Weinsteinpulver
30 g Rohrohrzucker
10 g Vanillezucker
50 g Quark
50 ml Milch
50 ml Öl

Zum Bestreichen: 1 Ei, etwas Salz, etwas Zucker

Zutaten Füllung

60 g zerstoßene Kaffeebohnen
200 ml Sahne
200 g Vollmilkschokolade
1/2 TL Gewürztraum Kaffeegewürz



Zubereitung Teig

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Achtung: nicht zu lange kneten, sonst wird der Teig klebrig.

Den Teig in kleine Stücke teilen und diese jeweils zu einer Rolle formen. Immer eine Rolle um die Hörnchen- (bzw. Schillerlocken-)formen legen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Ei, Salz und Zucker verquirlen und die Hörnchen damit bestreichen.

Im Backofen bei 160°C Grad ca. 20 Minuten goldgelb backen. Die fertigen Hörnchen auskühlen lassen.

Zubereitung Füllung

Die zerstoßenen Kaffeebohnen mit der Sahne aufkochen. Vom Herd nehmen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Dann die Bohnen abseihen und die Kaffeesahne auffangen.

Das Kaffeegewürz zusammen mit der Schokolade in die Sahne einrühren und die Creme soweit fest werden lassen, dass man sie gut mit dem Spritzbeutel verarbeiten kann.

Jetzt wird die Creme in einen Spritzbeutel gefüllt und in die Hörnchen gespritzt. Wer möchte kann die Hörnchen dann noch mit Mokkabohnen und geschlagener Sahne garnieren.