

## Kaffeetörtchen

### Zutaten

(für 4 Tortenförmchen)

#### Teig

250 g Dinkelmehl (Typ 630)  
1 TL Kuchenmysterium  
1 TL Natron  
1 Ei  
100 g Rohrohrzucker  
80 ml neutrales Pflanzenöl  
250 g Joghurt  
80 ml kalter Kaffee  
100 g Schokotröpfchen

#### Ganache

50 g Schokolade  
100 ml Sahne

#### Außerdem

Puderzucker  
etw. Zitronensaft  
Mokkabohnen

## Zubereitung

### Teig

Die Backform einfetten und mit Mehl ausstäuben.

Das Ei verrühren. Zucker, Joghurt, Kaffee und Öl dazugeben und alles gut vermischen.

Mehl, Natron und Kuchenmysterium mischen und zur Eimischung geben. Vermengen bis gerade ein Teig entsteht.

In die vorbereiteten Formen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Grad ca. 25 Min. backen. Stäbchenprobe machen.

Auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

### **Ganache**

Schokolade und Sahne erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Abkühlen lassen. Die abgekühlte Masse mit dem Mixer aufschlagen bis sie steif ist.

Die Törtchen zweimal quer durchschneiden und mit der Ganache füllen.

Aus dem Puderzucker und dem Zitronensaft einen Zuckerguss herstellen.

Kuchen mit Zuckerguss und Mokkabohnen nach Belieben dekorieren.

