

Kaffee-Sahne-Omeletts und Espresso-Kirsch-Röllchen

Sahnige Gebäcke für Kaffee-Liebhaber

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
½ Röll. Dr. Oetker Rum-Aroma
60 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Außerdem:

1 Be. Dr. Oetker Kirsch Grütze mit Vanille-Creme
50 g Cappuccino-Schokolade mit Sahne
1 TL Puderzucker
1 gestr. TL Instant-Espressopulver, ungesüßt (1 Portionsbeutel)

Kaffee-Sahne:

25 g Cappuccino-Schokolade mit Sahne
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 EL Zucker
1 gestr. TL Instant-Espressopulver, ungesüßt (1 Portionsbeutel)

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig:

Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker und Aroma unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Minuten



- 3 Biskuitplatte vorsichtig lösen, direkt auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.
- 4 Backpapier von der Gebäckplatte abziehen und aus der einen Hälfte (30 x 20 cm) 6 Kreise (Ø 9 cm) ausstechen oder 6 Quadrate (10 x 10 cm) schneiden. Kreise oder Quadrate von der Arbeitsfläche lösen. Die andere Hälfte gerade schneiden. Auf diese Hälfte der Gebäckplatte die Vanille-Creme aus dem Becher Kirsch-Grütze streichen und die Grütze darauf verteilen. Von 50 g Cappuccino-Schokolade eine Hälfte mit einem Sparschäler in feine Späne hobeln.
- 5 **Kaffee-Sahne:**
25 g Cappuccino-Sahne-Schokolade sehr fein hacken. Sahne mit Bourbon Vanille-Zucker, Sahnesteif und Zucker mit einem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Espresso-Pulver kurz unterrühren. Gut 1/3 der Kaffee-Sahne gleichmäßig auf die Gebäckplatte streichen. Von der kurzen Seite her aufrollen und in den Kühlschrank stellen. Unter die übrige Creme die fein gehackte Schokolade heben. Diese in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) geben. Kaffee-Sahne-Creme spiralförmig auf jeweils eine Gebäckhälfte der Kreise oder Quadrate spritzen. Die andere Gebäckhälfte darüber klappen und leicht andrücken. Die Omeletts in den Kühlschrank stellen.
- 6 Übrige Cappuccino-Sahne-Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. In einen kleinen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Schokolade über die Omeletts sprengeln und diese wieder in den Kühlschrank stellen, bis die Schokolade fest geworden ist.
- 7 Puderzucker mit Espresso-Pulver mischen und die Rolle damit bestreuen. Schokoladenspäne darüber streuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch die Omeletts mit Kaffee-Likör tränken. Hierfür einfach die Omeletts mit 1-2 Esslöffel Kaffee-Likör mit Hilfe eines Backpinsels bestreichen.

