

MARIANNE ZUNNER

KAFFEE-KULT

Das Beste zu und mit
unserem Lieblingsgetränk

KÜCHENRÄTGEBER



G|U



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren. Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

KV

INHALT

TIPPS UND EXTRAS

Umschlagklappe vorne:
Eine italienische Affäre

- 4 Heiß geliebter Kaffee
- 6 Kaffee kochen – eine Kunst für sich
- 64 Eiskalte Verführer

Umschlagklappe hinten:
Die Wucht in Flaschen
Kleine Lieblinge

8 CAFÉ EUROPA

- 10 Nussecken
- 12 Rübli-Walnuss-Schnitten
- 13 Pastéis de Nata
- 14 Powidl-Kolatschen
- 17 Brioché
- 18 Revani
- 19 Cantuccini
- 20 Bigné alla crema
- 22 Zweierlei Tramezzini
- 23 Cheesy Corn Muffins

24 NEW YORK COFFEE SHOP

- 26 Pecan Sticky Buns
- 28 Peanut Butter Cookies
- 29 Coconut Bars
- 30 White Choc Cranberry Cookies
- 32 Rugelach mit zweierlei Füllung
- 34 Chocolate Crumb Muffins
- 36 Banana Blueberry Bread
- 37 Toffee Almond Brownies
- 38 Pumpkin Spice Cake
- 40 Spinach & Tomato Tartes
- 41 Smoked Chicken Wraps

42 KAFFEE TRIFFT SCHOKOLADE

- 44 Mokka-Karamell-Tarte
- 46 Cappuccino-Cupcakes
- 47 Kaffeeikör-Gugelhupf
- 48 Latte-Macchiato-Cheesecake
- 50 Gewürzkaffee-Crème-brûlée
- 51 Mokka mousse

52 KAFFEE MIT SCHUSS

- 54 Russian Coffee
- 54 Irish Coffee
- 55 Coffee Advocaat
- 55 Kaffee-Grog
- 56 Caffè Shakerato
- 56 Coffee Colada
- 57 Café Libre
- 57 Mokka Flip
- 58 Espressoikör
- 59 Milchkaffeeikör

- 60 Register
- 62 Impressum



POWIDL-KOLATSCHEN

Die Wiener sind zu beneiden: jede Menge Kaffeehäuser und so unwiderstehliches Gebäck wie diese Hefeteilchen mit Quark und Pflaumenmus.



Für den Teig:
250 g Mehl (Type 550)
40 g Zucker
15 g Hefe
100 ml lauwarme Milch

1 Ei
40 g weiche Butter
¼ TL Salz
abgeriebene Schale von
½ Bio-Zitrone

Für den Belag:
20 g sehr weiche Butter
150 g Magerquark
1 Pck. Vanillezucker
2 EL Zucker
1 Eigelb
1 EL Zitronensaft

abgeriebene Schale von
½ Bio-Zitrone
ca. 100 g Pflaumenmus
ca. 100 g backfertige
Mohnfüllung

Außerdem:
1 Eigelb
1 TL Milch
30 g Mandelblättchen
Mehl zum Arbeiten
Puderzucker zum Bestäuben

Wiener Klassiker

Für 8 Stück |
40 Min. Zubereitung |
1 Std. 15 Min. Gehen |
25 Min. Backen
Pro Stück ca. 355 kcal,
11 g EW, 15 g F, 42 g KH

1 Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Zucker in die Mulde geben und die Hefe daraufbröckeln. Die Hälfte der Milch unter Rühren zur Zucker-Hefe-Mischung geben. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.

2 Das Ei in der restlichen lauwarmen Milch leicht verschlagen und mit der Butter zum Teigansatz geben. Salz und Zitronenschale hinzufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts ca. 5 Min. kneten, bis der Teig schön glänzt und sich von der Schüssel löst. Den Hefeteig zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

3 Inzwischen für den Belag die Butter mit Quark, Vanillezucker, Zucker, Eigelb, Zitronensaft und -schale verrühren. Pflaumenmus und Mohnfüllung jeweils in einer kleinen Schüssel glatt rühren. Backofen auf 180° vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen.

4 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer dicken Rolle formen und in 8 Portionen teilen. Jede Teigportion mit dem Handballen zu einem Fladen mit dickem Rand (10–12 cm Ø) flach drücken und auf das Blech legen. Das Eigelb mit der Milch verquirlen und den Rand der Hefeteilchen damit bestreichen.

5 Je ca. 1 EL Quarkcreme in die Mitte geben und mit dem Löffelrücken leicht verstreichen. Jeweils 1 geh. TL Pflaumenmus mittig daraufsetzen. Je 1 TL Mohnfüllung in 3 kleinen Portionen rings um das Pflaumenmus «klecken» und in die Quarkcreme drücken.

6 Den Rand der Teilchen mit Mandelblättchen bestreuen. Die Kolatschen im Ofen (Mitte) in 20–25 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, samt Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und abkühlen lassen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

CHOCOLATE CRUMB MUFFINS

Kein Kuchen ist so schnell angerührt wie diese saftigen Minis. Am allerliebsten mag ich sie, wenn Schokolade im Teig ist und kernige Streusel für Biss sorgen.

300 g Mehl
2 gestr. TL Backpulver
1 gestr. TL Natron
¼ TL Salz
30 g Kakaopulver
100 g Pekan- oder
Walnusskerne
100 g Chocolate Chunks Voll-
milch (backstabile Schoko-
stückchen, z. B. von Ruf,
oder Schokotropfchen)
140 g Butter
1 Ei (Größe L)
220 g Zucker
¼ l Buttermilch
12 Papierförmchen

Black is beautiful!

Für 12er-Muffinblech |
25 Min. Zubereitung |
25 Min. Backen
Pro Stück ca. 370 kcal,
6 g EW, 20 g F, 40 g KH

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Mulden des Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen. 250 g Mehl mit Backpulver, Natron, Salz und Kakao mischen. 80 g Nüsse sehr grob hacken und dazugeben. Die Schokostückchen ebenfalls hinzufügen.

2 Die Butter zerlassen. 40 g flüssige Butter in einer kleinen Schüssel beiseitestellen. Die restliche Butter mit Ei, 180 g Zucker und Buttermilch verrühren. Die Buttermilchmischung zur Mehlmischung geben und alles mit einem Kochlöffel gut verrühren.

3 Die restlichen Nüsse fein hacken und mit der beiseitegestellten Butter, dem übrigen Zucker und dem restlichen Mehl zu Streuseln kneten.

4 Den Teig in die Mulden füllen und die Streusel darauf verteilen. Die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und in der Form kurz abkühlen lassen. Dann die Muffins vorsichtig aus dem Blech lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

TIPP

Es versteht sich von selbst, dass Sie Nüsse und Schokolade bei diesem Rezept ganz nach Belieben austauschen können. Wer eine fruchtige Note liebt, ersetzt einen Teil der Nüsse durch gewürfelte Trockenfrüchte wie Cranberrys oder etwas süßere Softaprikosen oder -feigen. Schokoholics können zusätzlich 1–2 TL Kakaopulver unter die Streusel kneten.



PUMPKIN SPICE CAKE

Schon Wochen vor Halloween bestimmen Kürbisse das Stadtbild von New York. Dann ist auch die Zeit für diesen würzigen Kuchen gekommen.

Für den Teig:

- 1 Hokkaido-Kürbis (ca. 800 g)
- 150 g Butter
- 220 g brauner Zucker
- 2 Eier (Größe L)
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- $\frac{1}{4}$ TL Salz
- 2–3 TL Lebkuchengewürz (oder selbst gemachte Gewürzmischung, siehe Tipp)

Für das Frosting:

- 125 g weiche Butter
- 60 g Puderzucker
- 250 g Doppelrahmfrischkäse
- 60 g Orangenmarmelade

Außerdem:

- 2 EL Butter für die Form

Duftet schon nach Weihnachten

- Für 1 Springform (ca. 26 cm Ø, 12 Stücke) | 30 Min. Zubereitung | 1 Std. 35 Min. Backen | 1 Std. Kühlen
- Pro Stück ca. 460 kcal, 6 g EW, 27 g F, 48 g KH

1 Für den Teig den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Blech mit einem großen Bogen Alufolie auslegen. Die Form großzügig einfetten. Den Kürbis waschen, in dicke Spalten schneiden und Kerne und Fasern entfernen. Kürbisspalten nebeneinander auf die Folie legen und darin luftdicht verpacken (Bild 1). Den Kürbis im Ofen (Mitte) in 30–45 Min. sehr weich garen. Herausnehmen und die Folie öffnen, den Kürbis abkühlen und abtropfen lassen. Danach in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer pürieren. 300 g Kürbispüree abmessen (Rest anderweitig verwenden).

2 Die Backofentemperatur auf 180° reduzieren. Die Butter zerlassen und mit Zucker und Eiern verrühren. Orangenschale dazugeben. Mehl mit Backpulver, Salz und Lebkuchengewürz mischen und kurz unter den Teig rühren, zuletzt das Kürbispüree sorgfältig unterheben. Den Teig in der Form verteilen, glatt streichen (Bild 2) und im Ofen (unten) 45–50 Min. backen. Falls die Oberfläche zu dunkel wird, mit Backpapier abdecken. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

3 Inzwischen für das Frosting die Butter ca. 3 Min. weißschäumig aufschlagen, Puderzucker daraufsieben und unterschlagen. Den Frischkäse esslöffelweise dazugeben, zuletzt die Marmelade unterrühren (Bild 3). Das Frosting ca. 1 Std. kühl stellen und zum Servieren locker auf dem Kuchen verstreichen.

TIPP

Wer will, macht die Gewürzmischung selbst: Dafür jeweils 1 TL Zimtpulver und gemahlenen Ingwer, je $\frac{1}{2}$ TL gemahlene Nelken und gemahlene Kardamom sowie je 1 Msp. gemahlene Muskatblüte und gemahlene Piment mischen.



LATTE-MACCHIATO-CHEESECAKE

Begeisterte »Ahs« und »Ohs« sind Ihnen sicher, wenn Sie dieses Prachtstück präsentieren – nicht nur wegen der eleganten Marmorierung.

Für den Boden:

60 g Butter
180 g dunkle Doppelkekse
1 geh. TL Instant-Essensopulver

Für den Belag:

100 g Espresso-Schokolade
4 Eier
120 g Puderzucker
500 g Mascarpone
500 g Magerquark
1 TL Vanillemark
1 geh. TL Instant-Essensopulver

Der Klassiker mal anders

Für 1 Springform
(ca. 26 cm Ø, 12 Stücke) |
30 Min. Zubereitung |
1 Std. 33 Min. Backen |
12 Std. Kühlen
Pro Stück ca. 440 kcal,
11 g EW, 32 g F, 27 g KH

1 Am Vortag den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Die Butter zerlassen. Die Kekse im Mixer fein zerbröseln, flüssige Butter und Essensopulver dazugeben und kurz durchmischen. Die Bröselmasse in der Form verteilen und andrücken. Im Ofen (unten) ca. 8 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Ofen nicht ausschalten.

2 Für den Belag die Schokolade grob hacken und in einer kleinen Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Vom Wasserbad nehmen und beiseitestellen. Die Eier mit dem Zucker ca. 5 Min. hellcremig aufschlagen, den Mascarpone esslöffelweise untermischen und Quark und Vanillemark unterrühren. Etwa ¼ l Creme abnehmen und mit dem Schneebesen unter die geschmolzene Schokolade rühren. Das Essensopulver in 1 EL heißem Wasser auflösen und ebenfalls unterrühren.

3 Die übrige helle Creme auf den Boden geben und die dunkle Masse mit einem Esslöffel in Klecksen darauf verteilen. Einen Löffelstiel in Wellen durch beide Massen ziehen, sodass ein Marmormuster entsteht. Den Cheesecake im Ofen (unten) ca. 10 Min. backen. Danach die Backofentemperatur auf 150° reduzieren und den Kuchen noch ca. 1 Std. 15 Min. backen. Anschließend im ausgeschalteten Ofen ca. 3 Std. abkühlen lassen, herausnehmen und über Nacht kühl stellen. Am nächsten Tag den Cheesecake 1–2 Std. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

TIPP

Falls Sie nicht ganz sicher sind, ob Ihre Springform dicht schließt, sollten Sie den unteren Springformrand am besten mit Alufolie umwickeln. So tropft beim Backen bestimmt kein Fett in den Backofen.





ESPRESSOLIKÖR

150 g brauner Zucker | 2 EL fein gemahlene
Espressobohnen (ca. 20 g) | 1 TL Vanillemark |
¼ l Wodka

Echt starke Mischung

Für 1 Flasche (ca. ½ l) | 25 Min. Zubereitung |
10 Tage Ziehen
Pro Glas (4 cl) ca. 94 kcal, 0 g EW, 0 g F, 12 g KH

1 Den Zucker mit ¼ l Wasser in einem Topf zum
Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. ein-
kochen lassen, bis die Mischung leicht dicklich ist.

2 Das espressopulver in einem weiteren Topf mit
¼ l Wasser aufkochen, vom Herd nehmen und
ca. 5 Min. ziehen lassen. Anschließend den Zucker-
sirup und das Vanillemark hinzufügen und gut ver-
rühren, die Mischung abkühlen lassen. Zuletzt den
Wodka unterrühren.

3 Dann den Espressolikör in ein gut schließendes
Gefäß füllen und an einem dunklen, kühlen Ort
ca. 10 Tage ziehen lassen.

4 Anschließend ein Sieb mit einem feinmaschigen
Tuch auslegen und die Mischung durchsieben
(alternativ die Mischung mehrmals durch einen
Papierkaffeefilter gießen). Den Espressolikör in
eine saubere, gut schließende Flasche abfüllen.
Er hält sich ca. 6 Monate.

TIPP

**Zimt und Kaffee sind einfach ein Traumpaar.
Deshalb koche ich im Espresso gerne eine
ganze Zimtstange mit, wenn ich den Likör an-
setze. Nach dem Abkühlen der Espresso-
mischung nehme ich sie heraus, damit die
Zimtnote nicht allzu intensiv wird.**



MILCHKAFFEELIKÖR

4 sehr frische Bio-Eigelb | 1 Pck. Vanillezucker |
150 g Puderzucker | 50 ml frisch gebrühter
starker Espresso | ¼ l Weinbrand | ¼ l Kon-
densmilch (10 % Fett)

Eine Sünde wert

Für 1 Flasche (ca. 850 ml) | 30 Min. Zubereitung
Pro Glas (4 cl) ca. 87 kcal, 1 g EW, 2 g F, 10 g KH

1 Die Eigelbe mit dem Vanille- und Puderzucker
mit den Quirlen des Handrührgeräts ca. 3 Min.
dickcremig aufschlagen. Unter Schlagen nach und
nach den heißen Espresso hinzufügen, dann Wein-
brand und Kondensmilch unterrühren.

2 Die Masse in einer Metallschüssel über dem
siedenden (nicht kochenden!) Wasserbad unter
Rühren ca. 10 Min. dicklich werden lassen. Dann
sofort in ein Eiswasserbad stellen und kalt rühren.

Den Likör in eine saubere, gut schließende Flasche
abfüllen und kühl aufbewahren. Vor Gebrauch gut
schütteln. Angebrochene Flaschen innerhalb von
1 – 2 Wochen verbrauchen.

VARIANTE MOKKA-SAHNE-LIKÖR

500 g Sahne mit 2 EL Instant-Espressopulver
und 60 g Puderzucker gründlich verrühren,
zum Kochen bringen und vom Herd nehmen.
Jeweils 100 g Zartbitter- und weiße Kuvertüre
hacken, zur Sahnemischung hinzufügen und
darin schmelzen. Alles gut verrühren und
etwas abkühlen lassen. Dann 200 ml Wein-
brand unterrühren und den Likör in eine sau-
bere, gut schließende Flasche füllen. Kühl
aufbewahren. Den Milchkaffelikör vor dem
Servieren jedes Mal gut schütteln und ange-
brochene Flaschen innerhalb von 1 – 2 Wochen
verbrauchen.



MAGISCHE MOMENTE

Keine Auszeit ist so entspannend wie eine Kaffeepause: einfach Augen zu, sich vom herrlichen Aroma in die Ferne tragen lassen und dazu einen Snack genießen. Träumen Sie sich mit Espresso und Co., Brownies, Cheesy Corn Muffins oder Tramezzini in die Coffeeshops und Kaffeebars rund um den Globus. So ist Kaffee Kult!

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

Süßes aus aller Welt: Von Cookies und Cantuccini bis Cheesecake

Kaffee mit Schuss: Für kalte Abende und heiße Nächte



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-4658-8



9 783833 846588



PEFC®
PEFC-C011100
€ 8,99 [D]
€ 9,30 [A]

www.gu.de

G|U