

Mocca-Minicakes

Zutaten

Ins Glas schichten: ca. 15 Minuten

1 verschliessbares Glas mit ca. $\frac{3}{4}$ l Inhalt

175 g Mehl

3 TL Backpulver

1 Prise Salz

2 EL Kakaopulver

70 g Zucker

35 g Nonpareilles (farbige Zuckerkügelchen)

2 EL sofortlösliches Kaffeepulver

40 g Kokosflocken

20 g Pistazien

ca. 50 g Schokoladespäne oder Schokolade, gehackt



Zubereitung

1. Schichten im Glas: Mehl, Backpulver und Salz gut mischen und ins Glas füllen. Die restlichen Zutaten der Reihe nach begeben und nach jeder Zutat das Glas sachte auf den Tisch klopfen, damit die einzelnen Schichten schön dicht werden. Die Menge der letzten Schicht (Schokoladespäne) dem verbleibenden Volumen anpassen.
2. Damit die Schichten nicht verrutschen, das Glas randvoll füllen. Ist das Glas zu gross, kann auch etwas zerknüllte Haushaltfolie oder lebensmitteltaugliches Papier satt auf das Backgut gelegt werden. Glas verschliessen.
3. Haltbarkeit gemäss Zutaten.

Backanleitung für Mokka-Minicakes:

8 Minicake-Formen von je ca. 5,5x9 cm (oder Muffinsförmchen)

Butter für die Formen

175 g Butter, weich

2 Eigelb, zimmerwarm

4 EL Zucker

1,25 dl Milch

2 Eiweiss, steifgeschlagen

Butter, Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Inhalt des Glases zusammen mit Milch und Eiweiss dazu geben und alles sorgfältig mischen. In die bebutterten Minicake-Formen füllen, glattstreichen.

In der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen.

Zubereitung: ca. 10 Minuten

Backen: ca. 35 Minuten

Nährwerte

Ein Stück enthält: 415 kcal, 7g Eiweiss, 26g Fett, 39g Kohlenhydrate.



Schweiz. Natürlich.



Weitere 5000 Rezepte finden Sie auf www.swissmilk.ch/rezepte

2 / 2