Cappuccino-Tassen

Wenn es schnell gehen muss, ist das Rezept für die Cappuccino-Tassen optimal und versprüht dabei auch noch italienischen Flair.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

Nach Belieben	Alufolie
10 Stk.	Papier-Muffinförmchen

Für den Teig

125 g	Butter (Zimmertemperatur)
2 Stk.	Eier
90 g	Kristallzucker
2 Packungen	Vanillezucker
150 g	Mehl
1.5 TL	Backpulver (gestrichen)
4 EL	Milch
50 g	Cappuccino Pulver
40 g	Schokoladenstreusel

Für die Dekoration

Nach Belieben	Schlagobers
Nach Belieben	Kakaopulver (echten Kakao)

Zubereitung

1. Für die Cappuccino-Tassen, den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen und die Papier-Muffinförmchen auf ein Backblech ausbreiten, oder in eine Muffinform stellen.

2. Die Butter mit den Eiern, dem Zucker und dem Vanillezucker cremig schlagen. Das Mehl sieben, mit dem Backpulver gut vermischen und hinzufügen. Cappuccinopulver mit der Milch unterrühren und zum Schluss die Schokoladenstreusel unterheben.

3. Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln auf die Förmchen aufteilen. Backblech/Form in den Ofen stellen und die Muffins ca. 20 Minuten fertig backen. Danach gut auskühlen lassen.

4. Aus Alufolie kleine Tassen-Henkel basteln. Dazu etwas Alufolie abreißen, der Länge nach zusammendrehen und ein spiegelverkehrtes "S" formen.

5. Vor dem Servieren das Schlagobers steif schlagen. Dann mit einem Holzstäbchen oder ähnlichem am Rand ein Loch in die Muffins stechen, und den Henkel reinstecken. Das Schlagobers als großen Tupfen aufsetzen und mit Kakaopulver bestäuben.

Tipp

Für die Cappuccino-Tassen kann man den Cappuccino auch durch Kakaopulver ersetzen.