



Zutaten für 6 große Tassen:

- 100 g Edelbitter-Schokolade (70 % Kakao)
- 1 l heißer starker Kaffee
- 2 EL brauner Zucker
- 1/4 l Whiskey-Sahne-Likör (z. B. Baileys)
- 200-250 g Schlagsahne
- 1/2 TL Kakao

kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten
13004 22 22 k.A.

Zubereitung von Baileys Coffee-Dream

1. Schokolade grob zerbrechen. Kaffee und Zucker in einem Topf nochmals erhitzen. Schokolade darin schmelzen. Likör zufügen und alles erhitzen (nicht kochen!).
2. Sahne halbsteif schlagen. Kaffee in Becher oder Gläser füllen, Sahne als Haube darauf verteilen. Mit Kakao bestäuben und sofort servieren.

7 von 22





Bild 1/6

Zutaten für 4 Gläser:

-
- 200 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 160 ml irischer Whiskey
- 40-60 g Zucker
- 500 ml heißer Kaffee (frisch gekocht)



Bild 1/2

Zutaten für 20 Stücke:

-
- 200 g Zartbitter-Schokolade
- 250 g weiche Butter oder Margarine
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 4 Eier (Größe M)
- 80 g Crème fraîche
- 80 ml Irischer Whiskey
- 300 g Mehl
- 3-4 EL Kakaopulver
- 2 EL lösliches ESPRESSOPULVER
- 2 gehäufte TL Backpulver
- 50 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1-2 Tropfen rote Lebensmittelfarbe
- Minze zum Verzieren
- Fett und Mehl für die Form
- 1 Einmal-Spritzbeutel

Schokolade grob hacken. 150 g Schokolade in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen. Fett, Zucker und Vanillin-Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Crème fraîche, flüssige Schokolade und Whiskey unterrühren. Mehl, Kakao, gehackte Schokolade, ESPRESSOPULVER und Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Kastenform (2 Liter Inhalt; 30 cm Länge) fetten und mit Mehl ausstäuben. Teig hineingeben, glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 60-65 Minuten backen. Kuchen ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann auf ein Kuchengitter stürzen und ca. 2 Stunden auskühlen lassen. Puderzucker, Zitronensaft und Lebensmittelfarbe zu einem dicken Guss verrühren. Guss in den Spritzbeutel füllen, eine kleine Spitze abschneiden und den Kuchen mit Linien verzieren, Zuckerguss fest werden lassen. Kuchen in Stücke schneiden, auf einer Platte anrichten und mit Minze verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden. Pro Stück ca. 1300 kJ/310 kcal. E 4 g/F 17 g/KH 32 g

• **Irische Rezepte: Muffins**

- Auf den Britischen Inseln hat jede Hausfrau ihr eigenes Muffinsrezept, überliefert seit Generationen. In Irland sagt man Buns statt Muffins, es ist aber exakt dasselbe. Buns oder Muffins haben ein einfaches Grundrezept:
- **Zutaten für dieses Kochrezept:**
- 6 EL Weizenmehl
- 3 EL Zucker
- 2 EL Stärkemehl
- 1 EL Butter oder Margarine (ja, Margarine) ← optional
- 2 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Tasse Milch
- 1 Stück Vanillestange
-
- **Zubereitung dieses Kochrezeptes:**
- Alles zu einem glatten, dickflüssigen, vom Löffel fallenden Teig verarbeiten. In gefettete Muffinsform geben und 15-20 Minuten bei 225° backen.
- Variationen
- Man kann in den Teig folgende Dinge geben:
- Zimt
- Kakao
- Kardamom
- Rosinen (auch in Whiskey eingeweichte Rosinen) und Korinthen
- Gemahlene Nüsse aller Art
- Orangeat und Zitronat
- Kleingeschnittene Stücke von Trockenobst
- Gebröselte Schokolade
- Die fertigen, abgekühlten Muffins kann man dann mit Schokolade überziehen, oder mit Zuckerglasur und bunten Liebesperlen, mit Zitronenguss oder Honigglasur. Ebenso könnte man sie aufschneiden und mit allem erdenklichen Süßkram füllen, das Ergebnis dann eventuell überziehen wie oben.
In Irland habe ich Buns mit köstlicher Schokosahne-Füllung gegessen sowie welche mit einfacher Erdbeermarmelade. Man könnte auch mit Marzipan füllen oder überziehen