

# Vanille und Kaffee Cookie Cups



## So wird's gemacht

**Cookie Teig:** Butter und Zucker schaumig schlagen, Kaffee hinzufügen und weiter rühren. Eigelb und Ei mischen und zu der Masse geben, gut verrühren. Nun Vanille und Zimt hinzufügen. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und nach und nach hinzugeben. Gut verkneten. Wer die Vanille-Version machen möchte, tauscht den Kaffee gegen Milch aus. Wenn der Teig zu klebrig ist, etwas Mehl hinzufügen. Teig in 12-14 gleich große Teile teilen und in leicht gefettete Muffinformen oder anderen kleine Backformen füllen. Teig wie bei einer Tarte gleichmäßig verteilen und bei 180°C 10 Minuten blind backen. (Blind backen = Teig mit Backpapier bedecken und Backlinsen o.ä. auf das Backpapier geben, so bleibt der Boden unten und schlägt keine Blasen).

Nach 10 Minuten Linsen und Backpapier entfernen und noch einmal 5 Minuten backen.

Cookies abkühlen lassen, Schokolade schmelzen und die Cookie-Innenseiten mit der Schokolade gut bepinseln.

**Panna Cotta:** Grundmasse aus Milch, Sahne und Zucker zum Kochen bringen, von der Herdplatte nehmen und Vanillemark hinzugeben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und unter ständigen Rühren in die Sahne-Milch-Masse rühren. Abkühlen lassen und in die Cups füllen oder zu Kaffee Panna Cotta verarbeiten:

Hierfür braunen Zucker und Kaffee in den Topf geben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Die vorbereitete Grundmasse zu der Karamellmasse geben und erneut aufkochen lassen. Karamell kann leicht fest werden, beim köcheln löst es sich wieder aus. Abkühlen lassen und in die Cups füllen, Cups im Kühlschrank etwa 2-3 Stunden kalt stellen.

## Einkaufsliste:

### Schoko Teig

- 100g Zucker
- 200g Butter
- 1TL Vanillezucker
- Prise Salz
- Prise Zimt
- 1 Eigelb
- 1 Ei
- 310g Mehl
- 3EL Espresso
- 20g Kakaopulver
- 2g Backpulver
- 100g Schokolade zum Auspendeln

### Panna Cotta

#### **Vanille:**

- 190ml Sahne
- 190ml Vollmilch
- 60g Zucker
- Mark einer Vanilleschote
- 3 Blatt Gelatine oder ½ Pck. Pulvergelatine

#### ODER:

#### **Karamell-Kaffee:**

- 20ml starken Kaffee/Espresso
- 180ml Sahne
- 180ml Vollmilch
- 50g brauner Zucker
- Mark einer Vanilleschote
- 3 Blatte Gelatine oder ½ Pck. Pulvergelatine