

Rezept

Kaffee-Stückchen

Ein Rezept von Kaffee-Stückchen, am 12.06.2026

Zutaten

½ Päckchen Schokoladenpuddingpulver	1 EL Zucker
¼ l Milch	1 EL Instant-Kaffeepulver
100 g weiche Butter	1 EL Puderzucker
250 g dünne Haferkekse	50 g Schokoraspel und 10 Schokobohnen für die Deko

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Puddingpulver mit Zucker und 3 EL Milch anrühren. Restliche Milch mit Kaffeepulver aufkochen, Puddingmasse einrühren und 1 Min. bei mittlerer Hitze kochen. Pudding in eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken, damit keine Haut entsteht, und abkühlen lassen.
2. Die Butter mit Puderzucker cremig rühren, den Pudding esslöffelweise einrühren. Die Kekse abwechselnd mit der Creme aufeinanderschichten (4-5 Lagen) und dann rundum mit der Creme bestreichen. Schokoraseln über die Törtchen streuen und je 1 Schokobohne obenauf setzen.