

Rezept

Kaffeeörtchen – zuckerfrei

Ein Rezept von Kaffeeörtchen – zuckerfrei, am 28.06.2026

Zutaten

100 g Datteln (entsteint)	1 EL gemahlene Mandeln
1 TL Kokosraspel	2 1/2 EL rohes Kakaopulver
2 EL Kakaobutter	160 g Cashew-Mus (ersatzweise Erdnussmus)
3 EL Kokosmus (siehe Rezept-Tipp)	3 1/2 EL Kokosöl
3 EL frisch gebrühter Espresso	2 1/2 TL Kokosblütensirup
1 Msp. gemahlene Vanille	Salz
1 TL geröstete Kaffeebohnen (ersatzweise 1 EL Kakao-Nibs)	

Außerdem

Tortenring (10 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Törtchen (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 335 kcal, 25 g F, 7 g EW, 18 g KH

Zubereitung

1. Den Servierring auf einen Teller stellen, der mit Back-papier ausgelegt ist. Die Törtchen werden aus drei Massen schichtweise zubereitet. Für die erste Masse 50 g Datteln klein würfeln und mit Mandeln, Kokosraspeln und ½ EL Kakaopulver im Blitzhacker möglichst fein zerkleinern. Mandel-Dattel-Mischung im Ring ver-teilen und gleichmäßig auf den Tellerboden drücken.
2. Für die zweite Masse die Kakaobutter bei kleiner Hitze über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die übrigen Datteln (50 g) klein würfeln. Beides mit 60 g Cashew-Mus und 1 EL Kokosmus mit einem Pürierstab zu einer glatten Masse pürieren. Die Hälfte der Cashew-Dattel-Masse auf der ersten Schicht verteilen, glatt streichen. Das Törtchen 10 Min. in den Kühlschrank stellen.
3. Für die dritte Masse übriges Cashew-Mus (100 g) und Kokosmus (2 EL) mit 1 EL Kakaopulver, 2 EL Kokosöl, dem Espresso, 1 TL Kokosblütensirup, der Vanille und 1 Prise Salz ebenfalls zu einer glatten Masse mixen. Die Hälfte der Cashew-Espresso-Masse auf der zweiten Schicht verteilen und das Törtchen 10 Min. kalt stellen.
4. Dann die restliche Cashew-Dattel-Masse und die übrige Cashew-Espresso-Masse einfüllen und glatt streichen. Das Törtchen wieder 10 Min. kalt stellen.
5. Für den Guss übriges Kokosöl (1 ½ EL) erwärmen, bis es flüssig ist. Mit restlichem Kakaopulver (1 EL) und Kokosblütensirup (1 ½ TL) verrühren. Den Guss auf dem Törtchen verteilen, mit den Kaffeebohnen garnieren. Das Törtchen 2 Std. in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren bei Zimmertemperatur kurz anwärmen lassen, dann aus dem Ring lösen und in Tortenstücke teilen.