

Rezept

Vegane Esspressocreme im Kekskörbchen

Ein Rezept von Vegane Esspressocreme im Kekskörbchen, am 28.06.2026

Zutaten

FÜR DIE KEKSKÖRBCHEN:

70 g Bitterschokolade (mind. 70 % Kakaoanteil)	30 g vegane Margarine
30 g Zucker	2 TL Ei-Ersatzpulver (ersatzweise 1 EL Sojamehl)
1 Msp. Backpulver	80 g Weizenmehl (Type 405)
1 Msp. Bourbonvanillezucker	1 Prise Salz
2 cl zubereiteter Espresso	

FÜR DIE ESPRESSOCREME:

400 g kalte aufschlagbare Pflanzensahne	3 Pck. Sahnefestiger (bei Bedarf, Packungshinweis der Sahne beachten)
4 cl zubereiteter Espresso	2 EL Agavendicksaft (nach Belieben)

AUSSERDEM:

Weizenmehl zum Bearbeiten	Backpapier für das Blech
Dessertring oder runder Ausstecher (ca. 12 cm Ø)	4 Silikon-Muffinförmchen oder ein 6er-Muffinblech
Fett für das Muffinblech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

Zubereitung

1. Für die Kekskörbchen die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Margarine in Flocken mit der Hälfte der Schokolade und den übrigen Zutaten für die Körbchen mit den Knethaken des Handrührgeräts rasch zu einem glatten Teig verarbeiten und diesen zugedeckt 1 Std. kalt stellen.
2. Für die Esspressocreme die kalte Sahne nach Packungsanweisung ggf. mit Sahnefestiger mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Den abgekühlten Espresso unterrühren, die Creme nach Belieben süßen und kalt stellen.
3. Ein Tablett mit Backpapier belegen und die übrige Schokolade darauf zu vier Kreisen (5-6 cm Ø) verstreichen. Bis zum Servieren kühl stellen.

4. Den Backofen auf 190° vorheizen. Den Teig auf wenig Mehl 0,5 cm dick ausrollen. Mit dem Ausstechring vier Plätzchen ausstechen. Die Silikon-Muffinförmchen umgedreht auf ein Blech setzen und die Plätzchen darüberlegen. (Falls ein Muffinblech verwendet wird, dieses umdrehen und die Ausstülpungen samt Zwischenräumen sorgfältig einfetten, dann die ausgestochenen Plätzchen darüberlegen.)
-
5. Die Körbchen 11-12 Min. im Backofen (Mitte) backen, herausnehmen und abkühlen lassen. Dann vorsichtig von den Förmchen lösen, mit der Espressocreme füllen und die Schokoladenplätzchen dekorativ aufsetzen.