

*jura*<sup>®</sup>

A close-up photograph of two chocolate soufflés served in white ceramic mugs. The mugs have the 'jura' logo in red script. The soufflés are dusted with powdered sugar, which is captured mid-air in a spray above the left mug. A wooden spoon is stuck into the left soufflé. In the background, a glass bottle of milk sits on a dark tray scattered with coffee beans. Another silver spoon lies on the tray in the foreground. The overall lighting is dramatic, highlighting the textures of the chocolate and the dusting.

## GENUSS- MOMENTE

Kreative Rezeptideen von  
unseren Blog-PartnerInnen



Liebe GenießerInnen,

perfekter Kaffee Genuss ist aus dem Alltag von sehr vielen ÖsterreicherInnen nicht mehr weg zu denken. Kaffee ist ein angenehmer Begleiter durch den Tag: Wachmacher am Morgen, Motivations- und Energie-Bringer im Büro, lädt im Beruf und privat zu echter Kommunikation ein, macht den Kaffeetreff mit Freunden zum Erlebnis und bringt Menschen zusammen. Auch ist Kaffee eine Zutat für viele kreative Rezepte, die wir gerne mit euch teilen möchten. Unsere BloggerInnen überzeugen durch Kreativität und Leidenschaft und stellen die **GENUSSMOMENTE** in den Mittelpunkt.

Viel Spaß beim Lesen und Genießen.

Ihre Annette Göbel  
Strategische Leitung Verkaufsförderung

## INHALTSVERZEICHNIS

Rezept	Seite
Kaffee-Smoothie Bowl	4
Kaffee-Gugelhupf	5
Vanilletorte mit	6
Espresso-Buttercreme	
Vietnamesischer Eiskaffee	7
Schoko-Kaffee-Tassenküchlein	8
Cappuccino mit Eierlikör	9
Apfeltorte mit Baiser	11
Birnenkuchen vom Blech	12
Linzertorte mit Espresso	13
Kaffee-Kokos-Schnitten	16
Kaffee-Cantuccini	17
Vielfältiger Genuss	18



**Catrin Neumayer**  
[www.cookingcatrin.at](http://www.cookingcatrin.at)

Catrin ist begeisterte Bloggerin und Fernsehköchin mit viel Kreativität, Können und Unternehmerteil.

Schönes Design und perfekter Kaffeegenuss auf Knopfdruck am Morgen oder als krönender Abschluss eines guten Essens stehen bei Catrin ganz oben auf der Genussliste.

## KAFFEE-SMOOTHIE BOWL »der Muntermacher«



### ZUTATEN

1 Tasse Kaffee  
(stark und ausgekühlt)  
2 große Bananen (optional: gefroren)  
140 ml Buttermilch / alternativ Joghurt  
2 gehäufte EL Kakao (gesüßt)

Zum Toppen:  
2 EL Bananenchips  
1 EL Kekse  
1 EL Nüsse, z.B. Mandeln



### ZUBEREITUNG

Die Bananen schälen und in Stücke schneiden. Den ausgekühlten Kaffee mit Buttermilch oder Joghurt und Kakao in einen Mixer geben. Zu einer cremigen Smoothiemasse pürieren. In eine Schüssel füllen. Die Kaffee-Smoothie Bowl mit Bananenchips, zerkrümelten Keksen und Nüssen garnieren und sofort servieren.

»Koffein gilt als Aphrodisiakum und ist damit die perfekte Zutat für ein Genuss-Frühstück. Kaffee als Begleiter zur Smoothie Bowl ist bekannt, als Zutat in der Smoothie Bowl ist es aber etwas Besonderes. Durch die Bananen wird die Bowl süß und schmackhaft und sorgt für einen ordentlichen Energiekick in der Früh.«

### ZUTATEN

5 Eier  
280 g Zucker  
250 g Butter  
200 ml heißer Kaffee  
350 g Mehl  
75 g Kakaopulver  
1 Pkg. Backpulver  
2 EL Maisstärke  
100 g Semmelbrösel  
75 ml Schlagobers  
Mark einer Vanilleschote

Butter & Semmelbrösel für die Form



### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 175° C Heißluft vorheizen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Butter schmelzen und nach und nach zur Zucker-Ei-Masse hinzufügen. Einen Kaffee zubereiten und etwas auskühlen lassen.

Das Mehl mit dem Kakao, dem Backpulver, der Maisstärke und den Semmelbröseln vermengen. Den Kaffee mit dem Schlagobers und der Vanillemark unter die Masse rühren. Die trockenen Zutaten nach und nach einrühren.

Eine Gugelhupfform ausfetten und mit Semmelbröseln auskleiden, die Masse in die Form gießen.

Den Gugelhupfteig im vorgeheizten Backofen bei 175° C Heißluft für 50 Minuten backen.

## KAFFEE-GUGELHUPF



## VANILLETORTE MIT ESPRESSO-BUTTERCREME



## ZUBEREITUNG

**Tortenböden:** Die Butter schmelzen, anschließend etwas auskühlen lassen. Die Eier mit dem Zucker und der Butter mehrere Minuten zu einer luftigen Masse aufschlagen. Mehl und Backpulver hinzufügen. In drei mit Backpapier ausgelegten Springformen mit je 20 cm Durchmesser etwa 30 Minuten bei 175° C backen (alternativ nacheinander je 30 Minuten backen). Die Böden aus der Springform lösen und auskühlen lassen.

**Buttercreme:** Die Butter am Vorabend aus dem Kühlschrank nehmen. Die zimmerwarme (nicht geschmolzene!) Butter mit dem Zucker in der Küchenmaschine mehrere Minuten lang schaumig aufschlagen. Das Mark von drei Vanilleschoten einrühren. Drei doppelte Espresso zubereiten, mit dem Rum vermischen und unter die Zucker-Ei-Masse heben.

Zwei weitere Espresso zubereiten und mit einem Esslöffel Staubzucker verrühren. Einen vollständig ausgekühlten Tortenboden mit Espresso einstreichen und Buttercreme darauf verstreichen.

## ZUTATEN

### Böden:

150 g Butter, 6 Eier, 300 g Zucker  
300 g Mehl, 1,5 Pkg. Backpulver  
2 TL Vanillemark

### Buttercreme:

350 g Butter, 300 g Zucker  
3 doppelte Espresso (stark)  
2 Kappen Rum, Mark von 3 Vanilleschoten

### Zum Bestreichen:

2 Espresso, 1 EL Staubzucker

### Zum Dekorieren:

Kokosraspeln, Blüten

Den zweiten Boden obenauf setzen, erneut mit Espresso und Buttercreme bestreichen. Den dritten Boden oben aufsetzen und mit Espresso sowie Buttercreme bestreichen. Die Torte mit Kokosraspeln bestreuen und mit Blüten dekoriert servieren.

## VIETNAMESISCHER EISKAFFEE

### ZUTATEN

4 TL gesüßte Kondensmilch  
150 ml sehr starker Kaffee  
Milch  
Eiswürfel

### ZUBEREITUNG

150 ml sehr starken Kaffee zubereiten und auskühlen lassen. Die gesüßte Kondensmilch in ein Glas geben und mit Eiswürfeln auffüllen. Den Kaffee in die Gläser füllen und gut umrühren. Mit Milch auffüllen und mit Milchschaum toppen.

Eisgekühlt genießen!



## SCHOKO-KAFFEE-TASSENKÜCHLEIN



8

### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 175° C Heißluft vorheizen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und kurz auskühlen lassen. Je nach Geschmack zwei bis vier Ristretti zubereiten.

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Schlagobers und die Ristretti in die Eier-Zucker-Masse einrühren. Die ausgekühlte, geschmolzene Schokolade einrühren. Das Mehl mit dem Backpulver verrühren und hinzufügen.

Vier ofenfeste Tassen mit etwas Butter einfetten und den Teig darin verteilen. Die Schoko-Kaffee-Tassenküchlein im vorgeheizten Backofen bei 175° C für 15 Minuten backen. Die Tassenküchlein mit etwas Staubzucker bestreuen und noch warm genießen.

### ZUTATEN

Menge: 4 Tassen zu je 170 ml

- 150 g dunkle Schokolade
- 2 - 4 stark gebrühte Ristretti (ausgekühlt)
- 2 Eier (Größe L)
- 80 g Zucker
- 3 EL Sahne
- 120 g Mehl
- ¾ Pkg. Backpulver

Butter für die Tassen  
Staubzucker zum Bestreuen

## CAPPUCCINO MIT EIERLIKÖR



## KAFFEE NEU ENTDECKEN

Die Vielfalt an Kaffeekreationen ist unerschöpflich. Catrin hat uns eine einfache, jedoch sehr köstliche Variante eines Cappuccinos gemacht, die sich sowohl als Dessert als auch als krönender Abschluss eines Fest-Menüs eignet.

### SO WIRD'S GEMACHT:

- Kaffee frisch zubereiten
- Eierlikör nach Belieben dazugeben
- Tasse oder Glas mit feinstem, luftigen Milchschaum auffüllen und sofort servieren

9

Alexander Gallé  
www.alexandergalle.at

Bereits mit 15 Jahren hat Alexander sein eigenes Backbuch »Galle's Finest« auf den Markt gebracht.

Sein Faible für ausgefallene Kreationen und Dekorationen ist nach wie vor sein Markenzeichen.



»Wenn sich das intensive, leicht herbe Aroma von Kaffee mit der süßen Note von Früchten auf einem Tortenboden verbindet, entsteht ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Den Augen wird dabei ein Spiel zwischen Lebensmittel und Kunstwerk präsentiert.«

## APFELTORTE MIT BAISER UND ZITRONENMARMELADE



Eine frische Torte für einen frischen Sommertag. Luftiger Biskuit mit Apfelstückchen getoppt mit Baiser und einer Einlage aus Zitronenmarmelade bringen mit jeder Gabel gute Laune und einen beeindruckenden Geschmack.

### ZUBEREITUNG

Eiweiß mit etwas Salz aufschlagen, Eigelb in einer separaten Schüssel mit dem Espresso, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.

Eiweißmasse und Eigelbmasse langsam zusammen geben und Schritt für Schritt das Mehl unterheben bis eine einheitliche Masse entsteht. Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden, über der Masse verteilen. Bei 160° C Heißluft für etwa 45 Minuten backen. Nach dem Auskühlen den Tortenboden in der Mitte teilen und Marmelade dazwischen verteilen. Den Boden wieder zusammensetzen.

Für das Baiser das Eiweiß mit dem Zucker aufschlagen, in einen Spritzsack geben und damit den Tortenboden verzieren, mit einem Gasbren-

### ZUTATEN

für den Tortenboden (26 cm Springform oder 8 Förmchen mit Durchmesser 7 cm):

6 Dotter, 6 Eiweiß  
6 EL Espresso  
200 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker  
200 g Mehl, 1 Pkg. Backpulver  
etwas Salz  
2 Äpfel

Baiser: 2 Eiweiß  
100 g Zucker

Sonstiges:  
1 Glas Zitronenmarmelade

ner für Lebensmittel vorsichtig den Zucker karamellisieren. Dabei auf genügend Abstand achten, damit keine schwarzen Flecken entstehen.

## BIRNENKUCHEN VOM BLECH

Hier versteckt sich neben einer feinen Schokoladennote und frischen Birnenstückchen eine Glasur, die Espresso, Cognac und Birnenmarmelade verbindet und somit einen unscheinbaren Blechkuchen, zu einem der besonderen Art machen.



## ZUTATEN FÜR EIN BLECH

5 Eier  
200 g Zucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
270 g Mehl  
250 g Margarine  
1 Pkg. Backpulver  
30 g Kakao  
4 Birnen

Zuaten für die Glasur:  
Birnenmarmelade  
1 Espresso mit einem Schuss Cognac

## ZUBEREITUNG

Die Margarine mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen und die Eier langsam hinzufügen. Mehl, Backpulver und Kakao mit Vanillezucker miteinander vermengen und langsam unterheben. Den Teig auf einem Backblech mit Backpapier gleichmäßig verteilen. Die Birnen schälen, in kleine Stücke schneiden und über dem Teig verteilen. Bei 160° C Heißluft für ca. 35 Minuten backen und anschließend vollständig auskühlen lassen.

Ein Glas Birnenmarmelade in einem Topf langsam erwärmen. Den Espresso und einen Schuss Cognac unterrühren. Die flüssige Masse auf dem Kuchen verteilen und abkühlen lassen.

## LINZERTORTE MIT EINEM SCHUSS ESPRESSO



Die bekannte Linzertorte wird kurzerhand zum Blechkuchen umgewandelt. Der typische Charakter aus Preiselbeeren und Nüssen verbindet sich mit dem intensiven Aroma von einem Schuss Espresso.

## ZUTATEN für ein Blech

300 g Margarine, 6 Eier  
300 g geriebene Mandeln  
300 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker  
220 g Mehl, ½ Pkg. Backpulver, etwas Zimt  
1 Espresso, etwas Rum und Zitronensaft  
Preiselbeermarmelade

## ZUBEREITUNG

Die Margarine mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, dann die Eier langsam hinzufügen. Mehl, Backpulver, Zimt und Mandeln miteinander vermengen und langsam unterheben. Zum Schluss Espresso, Rum und Zitronensaft unterheben. Den Teig auf einem Backblech mit Backpapier gleichmäßig verteilen. Die Preiselbeermarmelade über den ganzen Teig verteilen. Bei 160° C Heißluft für etwa 45 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen und in kleine Stücke schneiden.



## KAFFEEGENUSS MIT ALEXANDER GALLÉ

»Für die einen nur Mittel zum Zweck, für die anderen ein geplanter Genussmoment: Auf Knopfdruck perfekten Milchschaum erzeugen, zwischen intensivem Espresso oder Latte macchiato mit markanter Kaffeenote wählen und genießen.

Die aufregende Reise Kaffee beginnt beim Öffnen einer neuen Kaffeepackung, geht über das Nachfüllen bei dem jede Bohne ein einzigartiges Geräusch macht. Während der Zubereitung werden die Bohnen frisch gemahlen und verbreiten ein köstliches Aroma. Der vorletzte Stopp sind Tassen, die auch ohne Inhalt einen WOW Effekt erzielen. Die Reise endet beim ersten Schluck, bei dem die Welt für einen Moment Pause macht.«

## Daniela Ehrlinger [leckermaeulchen.wordpress.com](http://leckermaeulchen.wordpress.com)

»Hallo liebe Genuss-Spechte, seit meiner Kindheit begleitet mich die Liebe zum Kochen und Backen. Beides habe ich schon früh unter fachkundiger Anleitung von Mama und Oma gelernt. Genuss ist der Ursprung - er treibt mich immer wieder an, bestehende Rezepte weiter zu entwickeln und neu zu kreieren. Das ist meine große Leidenschaft.«





## KAFFEE-KOKOS-SCHNITTEN



## ZUTATEN

5 Eier, 250 g Zucker, 250 g Mehl, 125 ml Öl  
125 ml Kaffee (Malabar Monsooned)  
1 TL Backpulver, 1 EL Kakaopulver  
1 kg Kokosjoghurt  
(alternativ auch Naturjoghurt)  
1 Packung QimiQ, 2 EL Zucker  
1 EL Kokoslikör, Kokosraspeln

## ZUBEREITUNG

Eier und Zucker schaumig rühren. Anschließend Öl und Kaffee langsam dazu geben. Mehl mit Backpulver und Kakaopulver mischen und vorsichtig unterheben.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Bei 180° C Ober- und Unterhitze ca. 35 - 40 Minuten backen. Anschließend

den Teig auskühlen lassen.

Für die Creme QimiQ aufschlagen. Anschließend Kokosjoghurt, Zucker und Kokoslikör verrühren. Die Creme auf den Teig geben und alles verstreichen und mit Kokosraspeln bestreuen. Die Schnitten einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.



## REZEPT KAFFEE-CANTUCCINI

### ZUBEREITUNG

Backrohr mit 180° C vorheizen.

Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Mehl, Eigelbe, Zucker und Backpulver gut verrühren. Espresso und die gemahlene Mandeln ebenfalls unterrühren.

Nun die ganzen Mandeln und Kaffeebohnen hinzugeben und gut in den Teig einkneten. Anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig in eine ca. 3 cm dicke Rolle auf ein Backpapier legen (am besten vorher noch mit Mehl bestreuen) und ca. 25 Minuten backen.

Die fast fertig gebackenen Rollen mit einem scharfen Messer in ca. 1 cm breite Streifen schnei-

## ZUTATEN

200 g Mehl, 200 g ganze Mandeln  
60 g gemahlene Mandeln  
ein paar Kaffeebohnen  
300 g braunen Zucker  
halbe Packung Backpulver  
2 Eier, 1 Prise Salz  
30 ml Espresso (Malabar Monsooned)

den. Diese auf dem Backblech verteilen und nochmals für 10 Minuten in den Ofen geben.

## KAFFEE-CANTUCCINI



UNSER TIPP: Genießen Sie die Cantuccini mit einer guten Tasse Malabar Monsooned-Kaffee von JURA!

Mag.<sup>a</sup> Meliha Eichinger  
www.lillytime.com

KaffeeGENUSS ist weit mehr als nur ein individuelles Gefühl. Ganz nach dem Motto „Das Leben ist zu kurz um schlechten Kaffee zu trinken“ gibt es im Hause Lillytime nur besten Kaffee, der mit der preisgekrönten S8 von JURA zubereitet wird.



DER SCHÖNSTE DUFT AM MORGEN IST DER DUFT VON FRISCHEM KAFFEE

Ich liebe Kaffee. Mein erster Akt am Morgen ist immer der Gang zur Kaffeemaschine. Noch lieber habe ich es, wenn mich der Duft des Kaffees bereits im Bett weckt. Kaffee begleitet mich persönlich durch den Tag: Am Morgen liebe ich es, eine richtig große Tasse Kaffee in aller Ruhe zu genießen. Wenn's rasch gehen muss gönne ich mir einen schnellen Espresso. Ein köstlicher Latte macchiato oder Cappuccino mit luftig zartem Milchschaum gibt im Joballtag jeder Pause das gewisse Etwas. Beim Kaffeeklatsch mit Freunden begeistert die Vielfalt der Spezialitäten - frisch und individuell, ganz nach dem persönlichen Geschmack. Mit der neuen App J.O.E.<sup>®</sup> von JURA sind dem persönlichen Geschmack beim Kaffeegenuss keine Grenzen gesetzt.

### KaffeeGENUSS

Genuss ist für mich weit mehr als nur ein individuelles Gefühl. Es ist die Summe einer Vielzahl von positiven Sinnesempfindungen. Kaum ein anderes Genussmittel hat die Fähigkeit alle Sinne zu wecken, wie es eine köstliche Tasse Kaffee kann.

Der Spezialitätenvielfalt sind hier keine Grenzen gesetzt - ob Ristretto, Espresso, Cappuccino, Flat White oder Latte macchiato – gut muss er sein! Damit der Kaffee auch wirklich perfekt wird, muss man auch in eine gute Kaffeemaschine investieren. Das Christkind hat mir letztes Jahr einen lang ersehnten Wunsch erfüllt – einen Kaffeevollautomaten S8 Moonlight Silver von JURA.

JURA ist als Luxusmarke unter den Anbietern von Kaffeevollautomaten bekannt und zählt zu den Stars aus dem Premium-Segment. Den Ruf der Exklusivität hat sich der Schweizer Hersteller durch harmonisches Design, technologische Raffinessen und einer Marketingstrategie, die Geräte nur über den autorisierten Fachhandel zu vertreiben, verdient.





JURA Elektroapparate  
VertriebsgesmbH  
Interpark Focus 1  
6832 Röthis  
Österreich  
[www.jura.com](http://www.jura.com)

JURA - If you love coffee