



CAFÉ ROYAL

SWITZERLAND

REZEPTIDEE



CAFÉ ROYAL®: MEHR ALS NUR KAFFEE

Café Royal® bietet für jeden Geschmack etwas: Vom kraftvollen Ristretto, über den herrlichen Lungo bis hin zum milden Decaffeinato. Mit den vielfach prämierten, UTZ-zertifizierten Kaffeesorten lassen sich – nebst leckeren Getränken für den täglichen Kaffeegenuss – vielfältige kulinarische Köstlichkeiten zubereiten. Vielleicht sind Sie noch auf der Suche nach einem leckeren Dessert für Ostern?





CAFÉ ROYAL

SWITZERLAND

REZEPTIDEE



Luftige Espresso-Schokoladen-Muffins mit Kaffee-Butter-Frosting

Muffins (für 12 Muffins)

- ◆ 200 g Zartbitterschokolade
- ◆ 3 Eier
- ◆ 160 g Rohrzucker
- ◆ 1 Pck. Vanillezucker
- ◆ 125 g Butter
- ◆ 1 Prise Salz
- ◆ 280 g Mehl
- ◆ 3 TL Backpulver
- ◆ 200 g Sauerrahm
- ◆ 60 ml Café Royal® Espresso

Frosting

- ◆ 360 g Puderzucker
- ◆ 10 g Kakaopulver, ungesüsst
- ◆ 150 g Butter oder Margarine, weich
- ◆ 60 ml Café Royal® Flavoured Edition Vanilla
- ◆ einige bunte Dragee-Eier

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen (Umluft 170 Grad) und Papierförmchen in ein Muffinblech setzen.

150 g Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen, anschliessend etwas auskühlen lassen. Währenddessen die restliche Schokolade grob reiben.

Eier, Rohrzucker, Vanillezucker, Butter und Salz schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und langsam unter die Eier-Butter-Masse ziehen, gut verrühren. Sauerrahm hinzufügen, den Café Royal® Espresso frisch zubereiten und sogleich unterziehen. Gut rühren und zum Schluss die flüssige Schokolade und die Schokoladenraspel langsam dazu geben. Gut vermischen.

Den Teig in die Förmchen füllen und 12–15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.



CAFÉ ROYAL

SWITZERLAND

REZEPTIDEE



Für das Frosting in einer kleinen Schüssel Puderzucker und Kakaopulver vermischen. In einer weiteren Schüssel die Butter cremig schlagen, Zuckermischung unterziehen. Zum Schluss den frisch zubereiteten Café Royal® Flavoured Edition Vanilla dazugeben und glatt rühren.

Die Glasur mit einem Spritzbeutel auf die Muffins geben, mit einem bunten Dragee-Ei verzieren.

En Guete!

Über Café Royal®

In der Schweiz umfasst das Basissortiment die Sorten Ristretto, Espresso, Espresso Forte, Lungo, Lungo Forte und Decaffeinato und wurde letztes Jahr um die Flavoured Editions Vanilla, Caramel und Almond, die Single Origins Colombia, India und Ethiopia sowie die Limited Edition Dark Roast erweitert. Im April werden zudem Bohnen und Ready to Drink-Becher lanciert. Café Royal® ist in der Migros, LeShop.ch und unter cafe-royal.com erhältlich.

Ausser in der Schweiz kann man Café Royal® auch in Deutschland, Österreich, Frankreich, den Niederlanden und Spanien geniessen.

Die digitale Version und Bildmaterial in hoher Auflösung stehen hier zum Download zur Verfügung:

<https://transfer.serviceplan.com/public.php?service=files&t=2601fce2748ca9d9f4cf293d1f58bf7>