

EIN GENUSS DER BESONDEREN ART

Kaffee

erleben



NESPRESSO.



Miele

Süße Verführer

- 19 Amarettini
- 20 Espresso-Cantuccini
- 21 Espresso-Trüffel
- 22 Knuspertaler
- 23 Vanillebrezeln

Kaffee-Tafel

- 25 Apfelquadrate
- 26 Espresso-Muffins mit Haube
- 27 Espresso-Schnitten
- 28 Schokoladenkuchen „Toskana“
- 29 Walnuss-Törtchen

Desserts

- 31 Pharisäer-Creme
- 32 Crème café
- 33 Mokka-parfait
- 34 Mousse au café
- 35 Schoko-Crêpes mit
Aprikosen-Quark-Füllung

Getränke

- 37 Latte macchiato
- 38 Espresso- und
Cappuccinovariationen
- 40 Frappuccino
- 41 Caffee-Mokka
- 42 Irish Coffee
- 43 Kaffee-Grog
- 44 Chololata

Liebe Genießerin, lieber Genießer,

der Kauf eines Miele Kaffeevollautomaten ist fast immer der Beginn einer leidenschaftlichen Freundschaft, die Genuss, Wohlbefinden und jede Menge neue sinnliche Geschmackserlebnisse verspricht. Mit 12 verschiedenen Nespresso-Kaffeevarietäten, der einzigartigen Zubereitung von cremigem Milchschaum im Cappuccinatore und der Einbauflexibilität lässt er keine Wünsche mehr offen.

Lassen Sie sich inspirieren von einem Genuss der besonderen Art.



Die Herkunft des Kaffees

Für den normalen Kaffeetrinker ist es eigentlich gar nicht so wichtig, wo und wann sein Lieblingsgetränk erstmals entdeckt wurde. Es interessiert ihn sozusagen „nicht die Bohne“, solange eine Tasse dieses heißen, dampfenden, aromatischen Gebräus vor ihm steht und sein Geschmack und das Aroma vollends zur Entfaltung kommen.

Um zu erfahren, wann der Kaffee entdeckt wurde, müsste man ganz ins Dunkel der Geschichte eintauchen. Eines jedoch glaubt man heute ganz sicher zu wissen, und zwar,

dass der Kaffee seinen Ursprung in Äthiopien hat. Genauer gesagt wird vermutet, dass er aus dem abessinischen Hochland stammt und dort aus der Provinz Kaffa, der er wahrscheinlich seinen Namen zu verdanken hat. Von dort aus nahm der Kaffee seinen Weg nach Arabien, wo er erstmals als Getränk zubereitet

wurde. Die Araber erkannten seine stimulierende Wirkung und den außergewöhnlichen Geschmack.





Immer ein Grund zu bleiben

Der Kaffeevollautomat von Miele mit Nespresso-System

Ein Stück mehr Lebensqualität

Es ist nicht zu übersehen: Kaffee erobert die Welt wieder neu, denn Kaffee ist „hip“ und „trendy“. Wo man auch hinschaut, sprießen Kaffeebars wie Pilze aus dem Boden. Doch Kaffee ist mehr als ein „In-Getränk“. Kaffee ist ein Symbol für eine besondere Genuskkultur und Lebensfreude. In vielen Ländern verbindet diese anregende und aromatisch duftende Spezialität alle Genießer, die ein besonderes Geschmackserlebnis nach einem guten Essen oder in entspanntem Umfeld schätzen. Erst durch die Entwicklung der Espressomaschine wurde die Möglichkeit, Espresso oder frischen Kaffee selbst zuzubereiten, eingeräumt. Mit dem neuen Miele Einbau-Kaffeefullautomaten mit Nespresso-System genießen Sie diesen unschätzbaren Vorteil in gemütlicher Atmosphäre bei sich zu Hause.

Bei der Zubereitung von Espresso oder Kaffee im Miele Einbau-Kaffeefullautomaten entsteht aufgrund der sehr kurzen Kontaktzeit zwischen Kaffee und Wasser ein sehr gut verträgliches Getränk. Die kurze Kontaktzeit von ca. 30 Sekunden reicht zum vollständigen Auslösen von Geschmacks- und Aromastoffen aus, während der Anteil der Geschmack und Verträglichkeit nachteilig beeinflussenden Gerb- und Bitterstoffe gegenüber anderen Zubereitungsarten deutlich reduziert wird.





Cremiger Cappuccino

Vermissen Sie manchmal auch dieses eindrucksvolle Zischen von heißem Dampf, mit dem in italienischen Kaffee-Bars die Milch zum perfekten Cappuccino geschäumt wird? Zu den italienischen Kaffeespezialitäten gehört er einfach dazu – ein fein cremiger und fester Milchschaum. Er ist unbestritten die Krönung eines guten Kaffees. Auch beim Milchaufschäumen ist der Einbau-Kaffeevollautomat von Miele ein wahrer Meister. Mit dem einzigartigen Cappuccinatore gelingt cremiger, feinporiger Milchschaum für Cappuccino, Latte macchiato und Co. garantiert. Die weiße Pracht kann auf zwei unterschiedliche Arten hergestellt werden: entweder im Kännchen oder sie läuft direkt in die Tasse ein.

Klein, schwarz und stark...

...so sollte der perfekte Espresso sein. Einen perfekten Espresso erkennt der Fachmann bereits an der Crema. Eine vollkommene Crema hat eine haselnussbraune Farbe und weist Stabilität auf, die bei vorsichtigem Aufstreuen von Zucker die Zuckerkörner einige Sekunden hält, bevor sie im Kaffee versinken. Gönnen Sie sich diesen perfekten Genuss mit dem Einbau-Kaffeevollautomaten von Miele und den unvergleichlichen Kaffeevarietäten von Nespresso.





5 Kaffeesorten

6 Gründe zu bleiben

Individualität

Der eine mag seinen Kaffee kurz und stark, der andere wieder nicht. Ein Fall für den Einbau-Kaffeefullautomaten von Miele. Denn Miele hat die Vorzüge von Nespresso Kaffeekapseln für sich entdeckt. Das Kapselmagazin des CVA 2650 und 2660 kann mit bis zu 20 Kapseln bestückt werden. Der Clou dieses einzigartigen Services besteht darin, dass die 5 Kammern mit verschiedenen Kaffeevarietäten gefüllt werden können. Vielfalt, die Sie genießen sollten!

Das Multitalent kann nicht nur Espresso, Kaffee und Milchschaum für Cappuccino zubereiten, er

liefert Ihnen auch heißes Wasser zum Vorwärmen von Tassen.

Die benutzergeführte, leichte Bedienung mit Symbolen und Klartext ermöglicht die Einstellung verschiedener Tassengrößen für Espresso und Kaffee und die Programmierung verschiedener Kaffeevarietäten. Zusätzlich lassen sich bis zu 4 individuelle Benutzerprofile für den speziellen Kaffeegenuss speichern.

Immer parat, wenn man ihn braucht. Von morgens bis abends betriebsbereit. Mit der Ein- und Ausschaltautomatik des Einbau-Kaffeefullautomaten können Sie es sich bequem machen. Wenige Handgriffe genügen, um die gewünschten Zeiten zu programmieren.





Flexibel und anpassungsfähig

Den Miele Einbau-Kaffeefullautomaten können Sie beliebig einsetzen, egal wie Ihre Küche gebaut ist, er passt sich den Gegebenheiten an. In den Breiten 50 und 60 cm lässt er sich bequem in jeden Hoch-, Ober- oder Aufsatzschrank integrieren. Ideal ist auch die Kombination mit anderen Geräten. Übrigens: Den Miele Einbau-Kaffeefullautomaten können Sie auch mit Hilfe des nachkaufbaren Stand- und Unterbaugeschüsses auf der Arbeitsplatte einsetzen oder unter den Oberschrank hängen.

Für den mobilen Einsatz des Einbau-Kaffeefullautomaten empfehlen wir Ihnen den Miele Einbauschränk auf Rollen. Die Einbauschränke gibt es wahlweise in den Einbaunischen 35 und 45 cm und zwei verschiedenen Frontdesign-Ausführungen Firnblau und Nussbaum/Mandelweiß. In Kombination mit dem Einbau-Geschirrwärmer oder der Einbau-Systemschublade können sie zu einem kompletten Bewirtungszentrum ergänzt werden.



Vielfältig – 12 Grand Crus à la carte

Ristretto

Ein typisch italienischer Espresso. Ristretto ist ein kurzer Espresso, der sich durch eine leichte säuerliche Note und einen kräftigen, intensiven Körper auszeichnet. Abgerundet wird sein Charakter durch eine angenehme, lang anhaltende Geschmackswahrnehmung.

Ideale Verkostung:

Espressotasse/Espressotasse
halb gefüllt und Cappuccino-
Zubereitung

Stärke: 10



Arpeggio

Arpeggio ist die mediterrane Mischung par excellence mit kräftigem Charakter, intensivem Körper und lang anhaltender, exquisiter Geschmackswahrnehmung. Die dichte und samtige Crema ist bis zum letzten Schluck präsent.

Ideale Verkostung:

Espressotasse/Espressotasse
halb gefüllt und Cappuccino-
Zubereitung

Stärke: 9



Roma

Mit seiner Milde und seinen leicht holzigen Noten ist Roma der ideale Kaffee für einen kurzen, aber dennoch nicht zu starken Espresso.

Ideale Verkostung:

Espressotasse/Espressotasse
halb gefüllt

Stärke: 8



Spricht man von Leidenschaft für Kaffee, dann spricht man auch von Vergnügen. Ein Vergnügen, das Sie sich mit Nespresso jederzeit gönnen können. Wir möchten Ihnen stets das Beste bieten – und nichts dem Zufall überlassen. Wir bieten Ihnen ein Sortiment von 12 Varietäten mit einzigartigem Geschmack.



Decaffeinato Intenso

Sein intensiver voller Geschmack mit geringer Säure macht diesen entkoffeinierten Kaffee zu einem echten, vollmundigen Espresso von kraftvollem Charakter.

Ideale Verkostung:

Espresstasse und Cappuccino-Zubereitung

Stärke: 7

Livanto

Der Livanto ist eine sehr ausgewogene, runde Mischung, die sich durch ihr dichtes und zugleich samtig weiches Aroma auszeichnet.

Ideale Verkostung:

Espresso- und Cappuccino-/Kaffeetasse

Stärke: 6

Capriccio

Capriccio ist ein zugleich cremiger, milder und vollmundiger Espresso mit ausgeprägtem Körper. Seine feine Crema ist sehr dicht und nahezu spiegelglatt.

Ideale Verkostung:

Espresstasse

Stärke: 5



Volluto

Durch die leichte Röstung entfalten sich sein feiner, präsender Körper, seine an Cerealien erinnernde milden Noten und eine abgerundete frische Note. Verstärkt wird dieser Charakter durch eine leichte säuerliche Nuance.

Ideale Verkostung:

Espressotasse

Stärke: 4

**Così**

Così ist eine typische Mischung für die Espresso-Liebhaber, die eine geschmeidige, milde Crema genießen und die erfrischende Säure der Zitronennote schätzen.

Ideale Verkostung:

Espresso- und Cappuccino-/Kaffeetasse

Stärke: 3

**Decaffeinato**

Dies ist die leichteste und cremigste der entkoffeinierten Varietäten, die ein fein ausgewogenes Verhältnis von Milde und Säure besitzt. Die Crema des Decaffeinato zeichnet sich durch ihre haselnussbraune Farbe und eine ausgewogene Konsistenz aus.

Ideale Verkostung:

Espresso- und Cappuccino-/Kaffeetasse

Stärke: 2



Die neue Lungo-Serie

Vivalto

Vivalto ist ein kräftiger Lungo, der eine sehr schöne Röstnote mit einer feinen blumigen Note verbindet. Seine Crema zeichnet sich durch ein mildes Aroma aus. Er schmeckt ebenfalls köstlich mit Milch zubereitet.

Ideale Verkostung:

Kaffeetasse

Stärke: 6



Finezzo

Finezzo ist eine sehr ausgewogene, cremige Mischung, über deren leichten Körper sich eine fruchtige Note entfaltet. Verstärkt wird dieser Charakter durch eine ganz leichte säuerliche Note.

Ideale Verkostung:

Kaffeetasse

Stärke: 4



Decaffeinato Lungo

Diese Mischung zeichnet sich durch einen samtigen Körper und eine sehr schön abgerundete Geschmackswahrnehmung aus. Die kräftige Röstung sorgt für ausgeprägte, köstliche Röstnoten.

Ideale Verkostung:

Kaffeetasse

Stärke: 5



Süße Verführer



ZU ESPRESSO, CAPPUCINO UND KAFFEE

Zum Genuss eines köstlichen, anregenden Kaffees gehören natürlich auch kleine süße Köstlichkeiten. Erleben Sie unsere Rezeptvorschläge als verführerische Krönung nicht nur zu köstlichem Espresso, Cappuccino und Kaffee.

Amarettini

Ca. 90 Stück / Pro Stück: 109 kJ / 26 kcal, E 1 g, F 2 g, KH 3 g.

Zutaten:

250 g Mandelkerne ohne Haut,
fein gemahlen
200 g Zucker
½ Fläschchen Bittermandel-Aroma
4 Eiweiß

Zubereitung:

1. Die gemahlene Mandeln mit etwa $\frac{3}{4}$ der Zuckermenge und dem Bittermandel-Aroma mischen.
2. Das Eiweiß steif schlagen, dabei zuletzt den restlichen Zucker langsam einrieseln lassen.
3. Zunächst etwa $\frac{1}{3}$ des Mandel-Zucker-Gemisches locker unter den Eischnee heben, dann das zweite Drittel, dann den Rest.
4. Die Masse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle geben. Knapp walnussgroße Häufchen auf mit Backpapier belegte Backbleche spritzen. Hellgelb backen.

Tipps & mehr

Mandelkerne mit Haut lassen die Amarettini nicht so schön hell aussehen. Darum ist die Mühe des Mandelpellens lohnend. Zum Häuten die Mandelkerne kurz in Wasser erhitzen, dann abgießen. Nun lässt sich die Haut gut abziehen.

Einstellung:	Heißluft plus	Ober-/Unterhitze
Temperatur:	130°C	140°C
Einschubebene:	1., 2. u. 4. v. unten	2. v. unten
Backzeit:	40–50 Min.	35–45 Min. + Vorheizen

Espresso-Cantuccini

Ca. 40 Stück / Pro Stück: 503 kJ / 120 kcal, E 3 g, F 5 g, KH 16 g.

Zutaten:

200 g Mandelkerne
500 g Mehl
1 TL Backpulver
½ TL Salz
90 g Butter
250 g Zucker
2 Eier
70 ml frisch
zubereiteter Espresso
40 ml Kaffeeликör

Zum Bestäuben:
Zimt oder
Zucker-Zimt-Gemisch

Zubereitung:

1. Mandelkerne im auf 180°C vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten rösten. Mandeln im Mixer fein mahlen.
2. Mandeln mit Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Butter, Zucker, Eier, Kaffeeликör und den etwas abgekühlten Espresso zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Aus dem Teig drei Rollen (Ø 3 cm) von je etwa 25 cm Länge formen. Auf ein Backblech legen und mit Zimt bestäuben. Die Rollen bei Einstellung Heißluft 180°C im ersten Einschub von unten etwa 25 Minuten backen.
4. Backblech aus dem Backofen nehmen und die Rollen mit einem Sägemesser schräg in etwa 1,5 cm breite Scheiben schneiden. Die Scheiben flach auf zwei Backbleche legen und weitere etwa 15 Minuten backen, bis sie ganz leicht goldgelb und trocken sind.



Espresso-Trüffel

Ca. 40 Trüffel / Pro Trüffel: 247 kJ / 59 kcal, E 1 g, F 4 g, KH 4 g.

Zutaten:

50 ml frisch zubereiteter Espresso
125 ml Sahne
150 g dunkle Kuvertüre
150 g dunkle Schokolade
50 g Butter
2–3 EL Rum o. Weinbrand

etwa 40 Pralinenförmchen

Zubereitung:

1. Espresso mit der Sahne in einen Topf geben und aufkochen.
2. Die in Stücke zerteilte Kuvertüre und Schokolade und die Butter zufügen und schmelzen. Rum oder Weinbrand unterrühren.
3. Die Masse in etwa 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Dann mit den Quirlen des Handrührgerätes in etwa 3 Minuten schön cremig aufschlagen.
4. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Stern-tülle geben und Rosetten in Pralinenförmchen spritzen. Bis zum Genießen wieder kühl stellen.



Tipps & mehr

Selbst zubereitete Trüffel sind ein feines Mitbringsel für liebe Menschen. Hübsch verpacken, verschenken, genießen.

Knuspertaler

Ca. 90 Stück / Pro Stück: 101 kJ / 24 kcal, E 1 g, F 2 g, KH 1 g.

Zutaten:

100 ml Sahne
10 g Butter
100 g brauner Zucker
½ EL Mehl
80 g Sesamkörner
80 g Kürbiskerne, grob gehackt
80 g Sonnenblumenkerne,
grob gehackt
1 Fläschchen Vanille-Aroma

Zubereitung:

1. Sesam in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe goldgelb rösten.
2. Sahne, Zucker, Butter und Mehl in einen Topf geben und unter mehrfachem Rühren aufkochen. Sesam, Kürbis- und Sonnenblumenkerne und Aroma zugeben, vermischen.
3. Von der Masse mit zwei Teelöffeln kleine Portionen auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Goldbraun backen. Bei zu dunklem Backen wird der Geschmack leicht etwas bitter.

Einstellung:	Heißluft plus	Ober-/Unterhitze
Temperatur:	150–170°C	170–190°C
Einschubebene:	1. u. 3. v. unten	2. v. unten
Backzeit:	20–25 Min.	12–15 Min. + Vorheizen



Tipps & mehr

Knuspertaler sind frisch gebacken am leckersten. Wer mag, kann die Talerunterseite noch mit dunkler Schokoladenglasur bestreichen.



Vanillebrezeln

Ca. 40 Brezeln / Pro Stück: 284 kJ / 68 kcal, E 1 g, F 3 g, KH 8 g.

Zutaten:

300 g Mehl
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 EL Zitronensaft
150 g Butter
1 Eiweiß

Zum Wälzen:
Vanillinzucker

Zubereitung:

1. Mehl mit Zucker, Vanillinzucker, Salz, Zitronensaft, in Würfel zerteilter Butter und dem Eiweiß zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig etwa 30 Minuten kühlen.
2. Dann auf dünn mit Mehl bestäubter Fläche etwa 1 cm dick ausrollen. Mit einer Brezelform Brezeln oder mit anderen Ausstechförmchen Taler oder Kreise ausstechen.
3. Plätzchen auf Backbleche legen und hell-goldgelb backen. Nach dem Backen sofort in Vanillinzucker wälzen. Ergibt etwa 40 Brezeln (großes Förmchen).

Einstellung:	Heißluft plus	Ober-/Unterhitze
Temperatur:	150–170 °C	170–190 °C
Einschubebene:	1., 2. u. 4. v. unten	2. v. unten
Backzeit:	15–20 Min.	12–15 Min. + Vorheizen



Tipps & mehr

Zum Ausstechen ist ein spezielles Brezelförmchen mit Auswerfer praktisch. Die Brezeln sehen sehr dekorativ aus.

Kaffee-Tafel



FÜR GENIESSER UND SCHLEMMER

Seit Jahrhunderten gehörte er beim Genuss dieses raffinierten belebenden Getränkes dazu – der Austausch von Aktuellem. Der Kaffee hatte für Einzelne nicht nur eine berausende Wirkung, er förderte auch Geselligkeit und Plauderei. So sind beim heutigen „Kaffeeklatsch“ köstliche Kuchen und zauberhafte Torten gar nicht mehr wegzudenken.

Apfelquadrate

8 Stück / Pro Stück: 991 kJ / 237 kcal, E 4 g, F 15 g, KH 30 g.

Zutaten:

4 Blätterteigplatten (300 g, TK)
1–2 säuerliche Äpfel
30 g Marzipan-Rohmasse
30 g Haselnusskerne, grob gehackt
30 g Rosinen, in Rum eingelegt
2 EL Zucker-Zimt-Gemisch

Zum Bestreichen:

1 Eiweiß
1 Eigelb

Zubereitung:

1. Die Blätterteigplatten auftauen, aufeinander legen und zu einer etwa 40x20 cm großen Fläche ausrollen. Den Teig in 8 Quadrate von etwa 10x10 cm Größe aufteilen.
2. Die Äpfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Marzipanrohmasse ebenfalls würfeln. Die Apfel- und Marzipanstücke auf die Quadrate verteilen, ebenso die Haselnusskerne und die abgetropften Rumrosinen. Das Zucker-Zimt-Gemisch darauf verteilen.
3. Bei jedem Quadrat die Kanten mit Eiweiß bestreichen, jeweils die vier Ecken zur Mitte hin legen. Die Seiten zum Verschließen gut aufeinander drücken.
4. Die Apfelquadrate auf ein mit kaltem Wasser abgspültes Backblech legen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen und goldgelb backen.

Einstellung:	Heißluft plus	Ober-/Unterhitze
Temperatur:	180–200°C	190–210°C
Einschubebene:	1. v. unten	2. v. unten
Backzeit:	20–25 Min.	12–18 Min. + Vorheizen



Tipps & mehr

Verwenden Sie möglichst säuerliche Äpfel (Boskop, Elstar). Sie verleihen dem Gebäck einen fruchtigeren Geschmack als süße Apfelsorten.

Espresso-Muffins mit Haube

Ca. 12 Stück / Pro Stück: 891 kJ / 213 kcal, E 4 g, F 14 g, KH 18 g.

Zutaten:

Teig:
120 g Mehl
120 g Speisestärke
2 TL Backpulver
80 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
100 g flüssige Margarine
75 ml Espresso

Belag:
200 g Frischkäse
1 EL Crème fraîche
1 TL Speisestärke
1 Päckchen Vanillinzucker
40 g Puderzucker

12 Muffinförmchen (Ø 7 cm)

Zubereitung:

1. Alle Teigzutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren.
2. Teig in die Muffinförmchen verteilen. Förmchen auf ein Backblech setzen und hellbraun backen.

Einstellung:	Heißluft plus	Ober-/Unterhitze
Temperatur:	150–170°C	180–200°C
Einschubebene:	1. v. unten	2. v. unten
Backzeit:	20–25 Min.	15–20 Min. + Vorheizen

3. Für den Belag alle Zutaten miteinander verrühren.
4. Masse sofort nach dem Vorbacken auf die heißen Muffins verteilen und weitere etwa 10 Minuten bei unveränderter Einstellung backen.
5. Nach dem Auskühlen mit Kakao überstäuben.



Tipps & mehr

Die Haube verhindert ein schnelles Austrocknen. Die Muffins sind auch am nächsten Tag noch frisch.

Espresso-Schnitten

20 Stücke / Pro Stück: 955 kJ / 228 kcal, E 1 g, F 15 g, KH 22 g.

Zutaten:

250 g Butter
180 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
4 Eier
250 g Mehl
1 TL Backpulver
100 ml frisch zubereiteter Espresso
100 g dunkle Schokoladentropfen
100 g Haselnüsse, gemahlen

Guss:
200 g Puderzucker
4 EL Espresso
2 EL Kaffee-, Whiskey- oder
Mokkakalör

Zubereitung:

1. Butter cremig rühren, nach und nach Zucker, Vanillinzucker und Eier zufügen.
2. Das mit Backpulver vermischte Mehl, Espresso und Nüsse unterrühren. Zuletzt die Schokoladentropfen kurz unterrühren.
3. Den Teig gleichmäßig auf ein Backblech streichen und hellbraun backen.

Einstellung:	Heißluft plus	Ober-/Unterhitze
Temperatur:	150–170°C	170–190°C
Einschubebene:	1. v. unten	1. v. unten
Backzeit:	25–30 Min.	20–25 Min. + Vorheizen

4. Puderzucker mit Espresso und Likör glatt rühren. Nach dem Backen den noch leicht warmen Kuchen mit dem Guss bestreichen. In 20 Stücke schneiden.



Tipps & mehr

Schnell zuzubereiten, schnell zu backen und – weil so lecker – superschnell aufgegessen. Espresso-Schnitten und eine Tasse Kaffee – das ist Italia feeling pur.

Schokoladenkuchen „Toskana“

12 Stücke / Pro Stück: 1274 kJ / 304 kcal, E 4 g, F 20 g, KH 28 g.

Zutaten:

300 g dunkle Schokolade
150 g Butter
5 Eier
100 g Zucker
100 g Mehl

Schokoladenglasur

Zubereitung:

1. Schokolade und Butter in einem Topf schmelzen, abkühlen lassen.
2. Dann mit Eigelb, Zucker und Mehl verrühren und zuletzt das steif geschlagene Eiweiß unterheben.
3. Den Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) geben und backen. Ergibt 12 Stücke.

Einstellung: **Heißluft plus**

Temperatur: **150–170°C**

Einschubebene: **1. v. unten**

Backzeit: **35–40 Min.**

4. Nach dem Auskühlen mit der aufgelösten Schokoladenglasur bestreichen.



Tipps & mehr

Dieser Kuchen bleibt nach dem Backen noch etwas feucht. Er ist dadurch sehr saftig und schokoladig.

Walnuss-Törtchen

Ca. 18 Stück / Pro Stück: 777 kJ / 186 kcal, E 2 g, F 12 g, KH 13 g.

Zutaten:

100 g Rosinen
5 EL Rum
150 g Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
3 Eier
150 g Mehl
1 TL Backpulver
125 g Walnuskerne, grob gehackt

18 Papierförmchen (Ø 5–6 cm)

Zubereitung:

1. Die Rosinen mit Rum beträufeln, ca. 30 Minuten ziehen lassen.
2. Die Butter cremig rühren, nacheinander Zucker, Vanillinzucker und Eier zugeben.
3. Das mit Backpulver vermischte Mehl und die Walnüsse unterrühren. Zuletzt die Rumrosinen unterheben.
4. Den Teig mit zwei Esslöffeln in die Papierförmchen verteilen, auf Backbleche setzen und goldgelb backen.

Einstellung:	Heißluft plus	Ober-/Unterhitze
Temperatur:	150–170°C	180–200°C
Einschubebene:	1. u. 3. v. unten	2. v. unten
Backzeit:	20–25 Min.	15–20 Min. + Vorheizen



Tipps & mehr

Anstelle der Walnuskerne können auch gehackte Macadamia-Nusskerne untergehoben werden.

Desserts



„DA KANN MAN NICHT WIDERSTEHEN“

Was wäre ein Menü ohne ein schmeichelndes Finale? Das Dessert lässt sich vielfältig auch zu jeder anderen phantastischen Gelegenheit einsetzen – auch zu Espresso, Cappuccino und Kaffee. Ob gesund mit frischen Früchten, ob süß mit Zucker und Sahne... das Dessert verwöhnt mit Phantasie und sinnlichen Überraschungen. Sein Auftritt wird umso begeisterter begrüßt, je kreativer es angerichtet und dekoriert ist. Nehmen Sie sich ein wenig Zeit für die Feinheiten!

Pharisäer-Creme

4–6 Portionen / Pro Portion: 1264 kJ / 302 kcal, E 5 g, F 23 g, KH 17 g.

Zutaten:

150 g dunkle Schokolade
2 Eier
4 EL Baileys-Likör
250 ml Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillinzucker

Zubereitung:

1. Die Schokolade in Stücke brechen, in ein Schälchen geben und in der Mikrowelle mit 450 Watt in etwa 3 Minuten schmelzen.
2. Eier schaumig rühren, Baileys-Likör und leicht abgekühlte Schokolade zufügen.
3. Die Sahne unter Zugabe von Vanillinzucker und Sahnesteif steif schlagen. Unter die Schokoladenmasse heben. Creme bis zum Verzehr kühl stellen.



Tipps & mehr

Anstelle des Baileys-Likörs schmeckt dieses Dessert auch mit Kaffee- oder Mokkalikör sehr lecker.



Crème café

4 Portionen / Pro Portion: 1168 kJ / 279 kcal, E 4g, F 19 g, KH 22 g.

Zutaten:

200 ml Espresso
etwa 300 ml Milch
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
200 ml Sahne

Zubereitung:

1. Puddingpulver, Zucker und Vanillinzucker in ein Schälchen geben und mit etwa 6 Esslöffeln Milch glatt verrühren.
2. Die übrige Milch und den Espresso in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Das angerührte Pulver unter Rühren zugeben und kurz aufkochen lassen. Pudding unter mehrfachem Umrühren abkühlen lassen.
3. Die Sahne steif schlagen und unter den Pudding rühren. In eine Schüssel geben und mit Kakao bestäubt servieren.



Tipps & mehr

Diese Creme lässt auf Grund ihrer hellen Farbe den Kaffeegeschmack nicht erwarten und überrascht den Genießer.

Mokkaparfait

14 Scheiben / Pro Scheibe: 965 kJ / 231 kcal, E 4 g, F 15 g, KH 19 g.

Zutaten:

4 Eigelb
2 Eier
180 g Zucker
250 ml Espresso
6 EL Kaffeelikör
500 ml Sahne
6 Löffelbiskuits

Klarsichtfolie

Zubereitung:

1. Eigelb, Eier und Zucker in einen Topf geben und auf der Kochstelle bei kleiner Einstellung cremig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat.
2. Den Kaffee und 4 Esslöffel des Likörs unter Rühren zufügen. Masse abkühlen lassen.
3. Die steif geschlagene Sahne unterheben.
4. Die Löffelbiskuits mit dem restlichen Likör beträufeln.
5. Eine Kastenform (etwa 30 cm Länge) mit Klarsichtfolie auslegen. Die Hälfte der Parfaitmasse in die Form geben. Die Löffelbiskuits darauf legen. Mit der restlichen Masse bedecken.
6. Das Parfait etwa 6 Stunden im Gefriergerät ruhen lassen. Dann aus der Form stürzen, die Folie entfernen und das Parfait in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit etwas steif geschlagener Sahne und Orangenfilets auf Tellern anrichten.



Mousse au café

6 Portionen / Pro Portion: 756 kJ / 181 kcal, E 2 g, F 14 g, KH 10 g.

Zutaten:

- 6 Blatt weiße Gelatine
- 100 ml Milch
- 150 ml Espresso
- 3 EL Zucker
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 3 EL Schmand oder saure Sahne
- 200 ml Sahne

Zubereitung:

1. Gelatine etwa 10 Minuten in wenig kaltem Wasser einweichen.
2. Milch, Espresso, Zucker und Vanillinzucker in einen Topf geben und erhitzen. Die ausgedrückte Gelatine zufügen, glatt rühren. Die Masse kühl stellen.
3. Sobald sie zu steifen beginnt, Schmand oder saure Sahne und die steif geschlagene Sahne unterheben.
4. Die Creme in Portionsschälchen füllen, kühl stellen, mit Sahne und einer Mokka- oder Kaffeebohne dekorieren. Oder die Creme in einer Schüssel kühlen, mit einem Esslöffel Nocken abstechen und diese auf einem mit Kakao überstäubten Teller anrichten.



Tipps & mehr

Der Geschmack ist natürlich gleich, aber die Optik sehr unterschiedlich: als süßer Abschluss eines festlichen Menüs ist das Anrichten als Nocken feiner und dekorativer.

Schoko-Crêpes mit Aprikosen-Quark-Füllung

6 Stück / Pro Stück: 967 kJ / 231 kcal, E 12 g, F 6 g, KH 31 g.

Zutaten:

Crêpes:
2 Eier
200 ml Milch
50 ml Espresso
20 g Zucker
80 g Mehl
½ Päckchen Schokoladen-
Puddingpulver

Füllung:
300 g Sahnequark
2 EL Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Dose Aprikosen
(ca. 400 ml Abtropfgewicht)
evtl. 2 EL Aprikosenlikör

Butter zum Backen
Puderzucker zum Bestreuen

Tips & mehr

Zur Dekoration eignen sich besonders Baby-Ananas, Karambole, Mango, Nimbus und Lychees.

Zubereitung:

1. Eier mit Milch, Espresso, Zucker, Mehl und Schokoladen-Puddingpulver verrühren. Den Teig etwa 20 Minuten ruhen lassen.
2. Dann in einer Pfanne (Ø etwa 20 cm) etwas Butter erhitzen. Etwa eine Kelle Teig in das heiÙe Fett geben. Die Pfanne kurz schwenken, um den Teig gleichmÙÙig zu verteilen. Bei Einstellung 8–9 die erste Teigseite etwa 30 Sekunden, die zweite Seite nach dem Wenden des Crêpes etwa 20 Sekunden backen.
3. Für die Füllung Quark mit Zucker und Vanillinzucker verrühren. Die Hälfte der gut abgetropften Aprikosen klein würfeln und unterheben.
4. Die Crêpes mit dieser Füllung bestreichen und aufrollen.
5. Die übrigen Aprikosen mit ein wenig Saft und eventuell Aprikosenlikör pürieren.
6. Aprikosenpüree auf sechs Teller verteilen. Die Crêpesrollen schräg in vier Stücke teilen und darauf setzen. Mit Puderzucker bestäubt servieren. Ergibt 6 Crêpes.



Getränke



DIE VIELFALT VON ESPRESSO & CO.

Kaffee galt schon immer als anregendes, geschmackvolles Getränk mit intensiven Aromastoffen. Erleben Sie mit unseren heißen und kalten Kreationen Gaumenfreuden zu jeder Tageszeit. Viele der Rezeptvorschläge lassen sich durch Zugabe von Eis auch als kühles Sommergetränk für die nächste Gartenparty abwandeln.

Latte macchiato

Zutaten:

150 ml Milch
50 ml Espresso

Zum Dekorieren:
Kakaopulver oder Zimt

Zubereitung:

1. Milch im Cappuccinatore aufschäumen.
2. Milchschaum in ein hohes Glas füllen.
3. Espresso zubereiten, in den Milchschaum laufen lassen. Durch das langsame Vermischen von Espresso und Milch bilden sich die typischen Flecken.



Tipps & mehr

Die „gefleckte Milch“ ist derzeit der absolute Renner in allen Kaffeebars. Ob Kaffeespezialist oder Milchtrinker – dieses Gemisch mögen beide gern. Bitte beachten: Auf keinen Fall Zucker aufstreuen und umrühren, wenn die Schichten und Flecken erhalten bleiben sollen. Ein Hauch Zimt als Krönung – und nur noch genießen.

Espresso- und Cappuccinovariationen

Espresso „corretto“

Einen klassischen Espresso zubereiten. Dann den Kaffee mit klaren Spirituosen „aufbessern“. Geben Sie einen Schuss (nicht zu viel, das überdeckt den Kaffeegeschmack) Grappa oder Cognac oder Amaretto oder Sambuca oder Whiskey in den heißen Espresso. So „aufgebessert, korrigiert“, ist Espresso ein gern getrunkenener Digestif nach einem opulenten Mahl. Ein „Corretto“ kann natürlich auch mit etwas Sahne oder Milch aufgefüllt werden.

Cappuccino – ein Espresso kommt unter die Haube

Cappuccino – der Kaffee mit der Kapuze – ist eine weitere heiß begehrte Kaffeeverante. $\frac{1}{3}$ Espresso, $\frac{1}{3}$ heiße Milch und $\frac{1}{3}$ Milchschaum, überstäubt mit einem Hauch Kakao, das ist Cappuccinogenuss pur. Dazu zum Knabern ein verführerisch duftendes Amarettini oder Cantuccinengebäck – das ist die Krönung an einem köstlichen Getränk.

Tip: Verwenden Sie zum Aufschäumen immer gut gekühlte frische Milch. Achten Sie bitte darauf, dass der Cappuccinator mindestens täglich gereinigt wird.

Cappuccino chiaro – die „leichte“ Variante

Ein Cappuccino chiaro ist ein „leichter“ Cappuccino mit weniger Espresso, aber dafür mit mehr heißer Milch.

Cappuccino scuro – das gewisse Etwas

Der Cappuccino scuro ist ein „dunkler“ Cappuccino mit mehr Espresso und weniger Milch. Wer es gerne ein bisschen stärker mag, für den ist dieser Cappuccino genau das Richtige.

Cappuccino senza schiuma – der etwas andere Cappuccino

Dieser exotische Name lässt viel vermuten. Cappuccino senza schiuma ist ein Cappuccino mit heißer Milch, allerdings ohne Milchschaum.

Cappuccino „Wiener Art“

Kaffee zubereiten, mit erhitzter Milch auffüllen. Mit ein bis zwei Esslöffeln steif geschlagener Sahne krönen, mit Schokoladenstreuseln bestreuen.

Caffè americano – leicht verträglich

Caffè americano ist ein dünner Espresso mit viel Wasser. Er ist dem deutschen Kaffee sehr ähnlich.

Caffè coretto – Espresso mit Schuss

Caffè coretto, dahinter verbirgt sich ein Espresso mit einem Schuss Hochprozentigem. Je nach Geschmack können Sie entweder Grappa, Weinbrand oder Likör verwenden.

Caffè freddo – der Kalte

Caffè freddo ist ein verlängerter Espresso, dem Eiswürfel und flüssiger Zucker hinzugefügt wird. Caffè freddo ist ein sehr beliebtes Sommergetränk.

Caffè latte – ein Traum mit Milch

Caffè latte ist ein doppelter Espresso in einer großen Tasse mit dampferhitzer Milch, mit wenig oder gar keinem Milchschaum. Etwas für Milchliebhaber.

Caffè mocca – von allem ein bisschen

Caffè mocca besteht aus ca. $\frac{1}{3}$ Espresso, $\frac{1}{3}$ heißer Milch und $\frac{1}{3}$ Kakao. Serviert wird es in einem hohen Glas.

Caffè ristretto – klein, aber oho

Caffè ristretto ist der stärkste und konzentrierteste Espresso. Die Wassermenge wird auf 25 ml reduziert.



Caffee Mokka

8 Portionen / Pro Portion: 1250 kJ / 299 kcal.

Zutaten:

Zutaten:

- 50 g Mokkalchokolade
- 3 EL Zucker
- 800 ml Kaffee
- 100 ml Mokkalikör
- 4 EL steif geschlagene Sahne
- 4 Kugeln Nuss-Eis

Zum Dekorieren:
Schokoladenstreusel

Zubereitung:

1. Mokkalchokolade und Zucker im heißen Kaffee auflösen. Mokkalikör und Sahne zugeben. Den Schokokaffee in vier große Tassen verteilen.
2. In jede Tasse eine Kugel Eis gleiten lassen. Mit Schokostreuseln bestreut servieren.

Tipps & mehr

Schmeckt natürlich auch köstlich mit Vanille-, Schokoladen- oder Mokkaeis.



Irish Coffee

1 Portion / Pro Portion: 1061 kj / 253 kcal, F 3 g, KH 20 g.

Zutaten:

200 ml heißer Kaffee
4 EL Irish Whiskey
2 TL brauner Zucker
1 TL leicht geschlagene Sahne

Zubereitung:

1. Whiskey und Zucker in ein vorgewärmtes Glas geben. Den Kaffee darauf laufen lassen.
2. Gut verrühren und die Sahne darauf geben.



Tipps & mehr

Ein Getränk zum Aufwärmen an kalten Winterabenden.



Kaffee-Grog

4 Portionen / Pro Portion: 915 kJ / 219 kcal, E 5 g, F 10 g, KH 15 g.

Zutaten:

4 Eigelb
60 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
400 ml Kaffee
evtl. 8 EL Weinbrand

Zubereitung:

1. Eigelb mit Zucker und Vanillinzucker in einem Topf auf der Kochstelle bei kleiner Einstellung schaumig rühren.
2. Den Kaffee zugießen und weiter rühren, bis die Masse leicht sämig wird. Zuletzt eventuell den Weinbrand zufügen. Grog in vier Gläser verteilen.



Tipps & mehr

Bitte stets frische Eier verwenden.



Chocolata

1 Portion / Pro Portion: 2495 kJ / 596 kcal, E 7 g, F 31 g, KH 53 g.

Zutaten:

250 ml frisch zubereiteter Kaffee
20 g Schokolade (Zartbitter)
1 Messerspitze Zimt
1 Prise Kardamom
1 TL brauner Zucker
2 EL Rum

250 g Vanille-, Rumtopf- oder
Stracciatella-Eiscreme

Zubereitung:

1. Kaffee mit Schokolade, Zimt, Kardamom, Zucker und Rum in einen kleinen Topf geben. Bei geringer Temperatur unter Rühren auflösen.
2. Die Mischung in ein großes Glas geben. Vorsichtig Eiscremekugeln oder Nocken darauf gleiten lassen. Evtl. mit Schlagsahne und Schokoladenraspeln dekorieren.



Tipps & mehr

Kaffee-Schokoladen-Flüssigkeit nur erhitzen, nicht kochen.

Rezepte:

Miele Versuchsküche

Redaktion: Sigrid Langemeier

Fotografie:

Martina Urban, Hamburg

Foodstyling:

Antje Kütke, Hamburg

Konzept, Gestaltung und Produktion:

Miele Werbeabteilung, Gütersloh

Satz+Druck:

Druckerei und Verlag

Hermann Bösmann GmbH, Detmold

Lithografie:

bkn das mediahaus AG, Bielefeld

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung von Miele & Cie. KG und Quellenangabe gestattet.

Miele & Cie. KG, Gütersloh

Änderungen vorbehalten

BÖ 2061 / 44-D

M.-Nr. 6 449 481 (06/06)

„zu Tisch“ online:

Die Genusswelt im Internet

Jetzt heißt es auf die Kochfläche, fertig, los! Kochen Sie nach Lust und Laune. Töpfe, Pfannen & Co. stehen bereit und warten auf Ihren Einsatz. Das passende Rezept dazu finden Sie in unserer Rezeptdatenbank unter www.zu-tisch.de

Neu! Der Genuss-Letter „Saison“

Frühjahr, Sommer, Herbst und Winter – jede Jahreszeit hat ihre Eigenheiten. Besonders wenn es um die Themen Lebensart und Genuss, Kochen und Garten, Kultur und Reisen geht. Wir bringen die Saison viermal im Jahr auf den Punkt – mit unserem Genuss-Letter, der jeweils zum Saisonstart per E-Mail verschickt wird. Anmeldung im Internet unter www.zu-tisch.de/Newsletter

online | zu
tisch



Miele

Vertriebsgesellschaft Deutschland

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

D-33332 Gütersloh

Postfach, D-33325 Gütersloh

Informationen rund um Kaffee
und die dazugehörigen Geräte

Telefon (01 80) 5 24 10 30

(€ 0,12 pro Minute)

Internet: www.kaffeeerlebnis.de

E-Mail: info@miele.de