

Kaffeeküchlein mit Portwein und Amarettini

100 g Mehl
100 g Speisestärke
2 Tl Backpulver
250 ml extrastarker Kaffee
50 ml Kaffeelikör (ersatzweise Amaretto oder Orangenlikör)
100 ml Sonnenblumenöl
3 Eier (Kl. M)
100 g Puderzucker
4 Pk. Bourbonvanillezucker
150 ml weißer Portwein
40 g Amarettini
3 El Puderzucker

1. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. 100 ml kalten Kaffee, Likör und Öl verrühren. Eier, Puderzucker und 2 Pk. Vanillezucker sehr schaumig schlagen. Kaffee-Likör-Mischung zufügen. Mit dem Mehlgemisch verrühren.
2. Kaffeeteig in gefettete Muffinförmchen füllen und im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) ca. 25 Minuten goldbraun backen.
3. Restlichen Kaffee und Vanillezucker mit Portwein verrühren. Muffins aus dem Ofen nehmen. Kaffee-Portwein-Mischung über die heißen Muffins träufeln, die Muffins abkühlen lassen. Amarettini zerbröseln, über die Muffins streuen und mit Puderzucker bestäuben. Dazu nach Belieben halbsteif geschlagene Vanillesahne servieren.