

## Bergspitzen

ca. 30 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



### Zutaten:

#### Spezial-Biskuitmasse:

5 Eier (Größe M)  
1 Prise Salz  
120 g Zucker  
100 g gesiebtes glattes Mehl  
70 g gemahlener Mohn

#### Creme:

¼ l kalter starker Kaffee  
5 EL Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding  
Vanille-Geschmack  
200 g weiche Butter  
100 g gesiebter Staubzucker  
Biskuitbrösel

#### Zum Beträufeln:

kalter Kaffee

#### Zum Tunken:

400 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao  
100 g erweichte weiße Schokolade

### 1 Spezial-Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Salz und Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Mohn vermischen und unterheben. Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

### 2 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 12 Minuten**

### 3 Das erkaltete Biskuit stürzen und das Backpapier abziehen. Aus dem Biskuit Scheiben (5 cm Ø) ausstechen und die Biskuitreste zerbröseln.

### 4 Creme:

Für die Creme Kaffee mit Milch und Puddingpulver unter Rühren zu einem Pudding kochen. Den Pudding unter mehrmaligem Umrühren auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Butter mit Staubzucker schaumig rühren und den Pudding nach und nach dazugeben. Die Biskuitbrösel vorsichtig unterrühren.



- 5 Die Biskuitscheiben mit Kaffee leicht beträufeln. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer glatter Tülle füllen und Spitzen auf die Scheiben spritzen. Ca. 2 Std. kalt stellen.
- 6 Die Bergspitzen bis zum Boden in Glasur tunken.
- 7 Nach dem Erstarren der Glasur mit der Spitze in weiße Schokolade tunken. Bis zum Verzehr kalt stellen.

