KAFFEE-CROSTINI

AUS UNSERER KOOPERATION MIT "MARTINA'S KOCHSALON"



DAS BRAUCHST DU

Für die Crostini:	
½	**Laib ANKER G'staubter Wecken, bereits trocken**
2 EL	**frisch gebrühter Espresso** (am besten ANKER Wiener Bohne)
2 EL	**Butter, geschmolzen**
2 EL	**brauner Zucker**
1 TL	**Zimt**
Für den Schoko-Dip:	
100 g	**dunkle Schokolade**
50 ml	**Schlagobers**
1	**Prise Meersalz**
	optional: ein Schuss Espresso oder Orangenlikör

SO WIRD'S GEMACHT

1. Ofen auf **180 °C** Heißluft vorheizen. Brot in sehr dünne Scheiben schneiden (ca. 3–4 mm). Butter mit dem Espresso verrühren, Zucker und Zimt untermischen.
2. Brotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit der Kaffee-Butter-Mischung bepinseln. Ca. **8–10 Minuten** goldbraun und knusprig backen. Achtung: wird schnell dunkel.
3. Für den Schoko-Dip Schokolade grob hacken und mit dem Obers bei niedriger Hitze schmelzen. Eine Prise Salz dazugeben und optional mit Espresso oder Orangenlikör verfeinern.
4. Die Chips in ein Glas stellen, den Dip daneben servieren.

TIPP

Passt wunderbar zu einer Tasse (Iced) Espresso.