



Film auf:  
[videos.bettybossi.ch](https://videos.bettybossi.ch)

## Cailler-Schoggiringli

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.  
 Backen/Trocknen: ca. 45 Min.  
 Kühl stellen: ca. 2 Std.  
 Ergibt ca. 8 Stück

### 1 Portion Grundrezept

#### 1 Esslöffel feines sofort lösliches Kaffeepulver

Teig nach Anleitung (siehe Grundrezept Seite 19) zubereiten, jedoch Kaffeepulver zur Milch geben.

**Formen:** Teig in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 14 mm Ø) geben, ca. 8 Ringe von je ca. 10 cm Ø mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

**Backen/Trocknen:** siehe Grundrezept Seite 19.

### Füllung

2½ dl Milch

2 Esslöffel Maizena

1 Teelöffel Zucker

2 frische Eier

100g Cailler Cuisine Lait,  
 fein gehackt

1 Blatt Gelatine,  
 ca. 5 Min. in kaltem  
 Wasser eingelegt,  
 abgetropft

1. Milch, Maizena, Zucker und Eier mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen. Schokolade begeben, rühren, bis sie geschmolzen ist.
2. Gelatine unter die heisse Creme rühren, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.
3. Creme glatt rühren, in einen Spritzsack oder den Füll-Profi mit glatter Tülle (10–14 mm Ø) geben. Creme auf die Bödeli spritzen, Deckel daraufsetzen.

### Glasur

3 Esslöffel Puderzucker

1 Esslöffel feines sofort lösliches Kaffeepulver

1 Esslöffel Wasser

Puderzucker, Kaffeepulver und Wasser verrühren. Schoggiringli damit bestreichen, trocknen lassen.

**Pro Stück:** 13 g Fett, 7 g Eiweiss,  
 29 g Kohlenhydrate, 1117 kJ (267 kcal)

### TIPP

Cailler Cuisine Lait ist die perfekte Kochschokolade für Dessertkreationen aller Art, denn sie verwandelt sich in eine zarte Schokoladecreme mit einem leichten Geschmack nach caramelisierter Milch. Cailler Cuisine Lait ist in vielen Coop Verkaufsstellen erhältlich.



## Der Füll-Profi

Die ideale Füll- und Dressierhilfe für Mini-Gebäck! Dank der grossen Öffnung ist der Füll-Profi praktisch zum Befüllen. Das weiche Material ermöglicht ein sauberes, präzises Arbeiten ohne Kraftaufwand. Mehr Infos und Bestellmöglichkeit auf [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch) und demnächst in Ihrem Briefkasten.

