



## Pumpernickel- Schoko-Eier mit Kaffeecreme

### ZUTATEN

Mestemacher [Westfälischer Pumpernickel](#) 300 g  
 Kuvertüre, Zartbitter 200 g   
 Nüsse, gehackt 100 g  
 Puderzucker 180 g  
 Backkakao 1 EL  
 Butter 80 g  
 Kaffee, stark und kalt 1 - 2 EL



### ZUBEREITUNG

1. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Den Pumpernickel fein zerbröseln. Geschmolzene Schokolade, die Hälfte der Nüsse und den Pumpernickel so lange verrühren, bis eine feste, formbare Masse entsteht.
2. Aus der Pumpernickelmasse kleine Eier formen und diese für mindestens eine Stunde kalt stellen.
3. Währenddessen in einer Schüssel die Butter schaumig schlagen. Puderzucker und Backkakao mischen
- und nach und nach unterrühren. Zum Schluss so viel Kaffee unterrühren, bis eine geschmeidige Creme entstanden ist. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen.
4. Zum Servieren die Pumpernickeleier aufschneiden und die Kaffeecreme auf die untere Eihälfte spritzen. Mit den restlichen Nüssen garnieren und den Eideckel wieder aufsetzen.

### ALLROUNDTALENT

Der Westfälische Pumpernickel von Mestemacher ist ein Allroundtalent, das nicht nur herzhafte kann.

