

## » Mokka-Plätzchen Wie wirds gemacht?

Mit diesen einfachen Plätzchen schmeckt der Start in den Tag oder der gemütliche Nachmittagskaffee nach einer richtigen Pause. - Und mit dem "Bergigen" nach ein bisschen Urlaub im Schmallenberger Sauerland.

1. Kaffee kochen.
2. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Mit einem Löffel kleine Teighäufchen auf Backpapier setzen.
4. Die Haufen bei 200 Grad 10 Minuten backen.
5. Ein wenig Kaffee für den Guß übrig lassen und den Rest genießen.
6. Die Plätzchen erkalten lassen und mit Zuckerguss bestreichen. Auf jedes Plätzchen eine Mokkabohne geben.

 [WWW.SCHMALLENBERGER-SAUERLAND.DE/LECKER](http://WWW.SCHMALLENBERGER-SAUERLAND.DE/LECKER)



### Für dem Teig

- » 125 g Butter
- » 90 g Zucker
- » 1 Ei
- » 120 g Mehl
- » 150 g gemahlene Haselnüsse
- » 2 EL Kaffee

### Für den Guß

- » 125 g Puderzucker
- » ca. 2 TL Kaffee
- » Mokkabohnen

### Der Bergige - Schmallenberger Sauerland Kaffee

» Diesen Kaffee haben wir zusammen mit dem Birkenhof in Holthausen kreiert, wo er für Sie geröstet wird. Mit ihm schmeckt der Start in den Tag auch Zuhause nach Urlaub:

