

Mokka-Plätzchen

Die Zutaten...

Für den 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

Wie wird's gemacht...

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 wenige 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.



Der Bergige
Schmallenberger
Sauerland Kaffee



WWW.SCHMALLEMBERGER-SAUERLAND.DE/LECKER