

Mokkaplätzchen mit Espressoüllung

Gebäck » Kekse

Zutaten (40 Stück)

- » 150g Butter/Margarine
- » 70g Puderzucker
- » 1 Eigelb
- » 140g Mehl
- » 2EL Espresso
- » 1EL Kakao
- » 3EL Schlagsahne
- » 100g Schokolade (zart-bitter)
- » 20ml Cognac
- » 75g Kuvertüre (Halbbitter)
- » 40 Schoko-Kaffeebohnen

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Butter mit Puderzucker und Eigelb cremig rühren. Mehl, 1EL Esspressopulver und Kakao unterziehen. Zu einem glatten Teig verkneten, ca. 60min kühlen.

2. Ofen auf 180°C vorheizen. Den Teig ca. 5mm dick ausrollen und kleine ovale Plätzchen ausstechen. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und jeweils ca. 12min backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter geben und völlig auskühlen lassen.

3. Für die Füllung Sahne mit restlichem Esspressopulver erhitzen. Schokolade grob zerkleinern und in der Esspressosahne schmelzen. Cognac einrühren, etwas abkühlen lassen. Schaumig schlagen, dann in einen Spritzbeutel füllen und auf die Oberseite der Hälfte der Plätzchen spritzen. Übrige Plätzchen mit der Unterseite aufsetzen.

4. Schokoladenglasur schmelzen. In einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Die Glasur in feinen Linien auf die Plätzchen spritzen. Mit den Schoko-Kaffeebohnen verzieren.

Nährwerte: 80kcal/E1g/F5g/KH8g pro Stück

angelegt am: 20.07.2003

Rezept-Nr: 492

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke