

Espresso - Schoko - Plätzchen 1

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Butter oder Margarine
100	Gramm	Zucker
100	Gramm	Zucker, braun
1/4	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Vanille, gemahlene
1		Ei(er)
150	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
2	Essl.	Kaffeepulver (Espressopulver, Instant)
100	Gramm	Mandel(n), gehackte
50	Gramm	Kuvertüre, weiß
50	Gramm	Kuvertüre, halbbitter
2	Essl.	Kakaopulver

Anleitung:

Die weiche Butter mit den Zuckersorten schaumig schlagen. Salz, Vanille, Ei zugeben, weiterschlagen. Mehl, Backpulver, Kakao und Espressopulver mischen, unter den Teig rühren. Zuletzt die Mandeln und grob zerhackte Kuvertüre unterheben. Mindestens 20 min. kühl stellen. Dann knapp walnussgroße Kugeln formen und mit genügend Abstand auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160) etwa 12-15 Minuten backen.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten