

Cappuccino - Kugeln - Ohne Eier

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 50 Stück

4	Essl.	Kaffeepulver (Cappuccino), instant
50	ml	Wasser, heiß
320	Gramm	Mehl
50	Gramm	Haselnüsse, gemahlen
50	Gramm	Mandel(n), gemahlen
100	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
200	Gramm	Butter
2	Pack.	Kuchenglasur (Haselnuss)
	Etwas	Kuchenglasur (Schokolade)

Anleitung:

Das Cappuccinopulver in 50 ml heißem Wasser auflösen. Abkühlen lassen. Mehl, Mandeln, Haselnüsse, Zucker und Salz in eine Schüssel geben, die Butter in Flöckchen darüber verteilen, den Cappuccino dazugeben und alles mit dem Knethaken des Handrührers verrühren. Man kann den Teig entweder etwas kühlen oder gleich weiterverarbeiten. Dazu den Teig in mehrere 2 cm dicke Rollen formen. Davon werden dann Stücke von 1,5 cm abgeschnitten und zu glatten Kugeln gerollt. Diese Kugeln legt man auf Backpapier und backt sie bei 160°C Heißluft ca. 10 - 15 Minuten lang ab.

Auskühlen lassen und mit der aufgelösten Haselnussglasur bestreichen. Die Plätzchen eng zusammenstellen, dann mit einer aufgeschnittenen Pergamenttüte und der aufgelösten Schokoladenglasur dünne Streifen über die Plätzchen ziehen. Trocknen lassen.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten