

Cappuccino - Kugeln

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 65 Stücke

80	Gramm	Speisestärke (Kartoffelmehl)
220	Gramm	Mehl (Weizenmehl)
1		Ei(er)
100	Gramm	Zucker
165	Gramm	Butter /Margarine
1	Beutel	Kaffeepulver (Cappuccino-Pulver), Instant (10 g)
1	Essl.	Kakaopulver
		Für den Guss:
100	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Likör (Kaffeelikör oder Espresso)

Anleitung:

Stärke, Mehl, Cappuccino- und Kakaopulver in eine Schüssel geben. Eier, Zucker und weiches Fett darauf geben. Mit dem Handrührgerät auf niedrigster Stufe verkneten. Ca. 65 Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 - 20 Min. backen. Auskühlen lassen. Aus Puderzucker und Likör/Espresso einen Guss bereiten. In eine Tüte füllen, eine ganz kleine (!) Ecke abschneiden und die Kugeln damit verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten