

Cappuccino - Mandel - Kekse

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 40 Portionen

150	Gramm	Mandelstifte (grob hacken)
2		Eigelb
200	Gramm	Butter
50	Gramm	Zucker
370	Gramm	Mehl
3	Essl.	Cappuccinopulver (instant)
1	Teel.	Kakao
100	Gramm	Weißer Kuvertüre
40		Schokokaffeebohnen

Anleitung:

Backofen auf 180° vorheizen Mandelstifte in einer Pfanne fettfrei anrösten Eigelb, Butter, Zucker, Mehl, Cappuccinopulver, Kakao und 100g Mandeln zu einem glatten Teig verkneten 30 Min kaltstellen Teig auf einer dünn bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,4 cm dick ausrollen und Kreise ausstechen Backblech mit Backpapier auslegen Kekse auflegen und 15 Min backen Kuvertüre schmelzen und Kekse damit bestreichen, mit restlichen Mandelsplittern bestreuen und je 1 Kaffeebohne aufsetzen