

# Capuccino - Gebaeck

Zutaten für: 30-35 Stück

## *TEIG*

---

|     |       |                        |
|-----|-------|------------------------|
| 125 | Gramm | Butter oder Margariene |
| 100 | Gramm | Puderzucker            |
| 10  | Gramm | Capucinopulver Instant |
| 1   | Stück | Ei                     |
| 100 | Gramm | Mondamin               |
| 150 | Gramm | Mehl                   |

## *ÜBERZUG*

---

|     |       |                       |
|-----|-------|-----------------------|
| 100 | Gramm | Schokoladenfettglasur |
|-----|-------|-----------------------|

### Anleitung:

Das weiche Fett in eine Schüssel geben, Zucker, Cappuccinopulver, Ei, Mondamin und ein Drittel der Mehlmenge hinzufügen. Das Ganz mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe gut verrühren. Dann das restliche Mehl nach und nach unterrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen.

10-12 Minuten bei 200-225 °C backen.

Das Gebäck auf einen Rost geben und nach dem erkalten je zu Hälfte in den Schokoladenguß tauchen.

### Quelle:

\*RK\* 12,03,04 von Konrad Heizmann