

Capuccino - Türmchen

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

1		Tassenportion Cappucino-pulver (12,5 g)
2		Eigelb
1	Essl.	Wasser
280	Gramm	Mehl
180	Gramm	Butter oder Margarine
100	Gramm	Mokkaschokolade
80	Gramm	Puderzucker
200	Gramm	Nougat
1	Prise	Salz
45		Mokkabohnen (ca)
1	Pack.	Vanillezucker

Anleitung:

Das Cappucinopulver in heißem Wasser auflösen. Fett. Puderzucker Salz und Vanille-zucker mit dem ~-landrührgerät zu einer glatten Masse verrühren, Eigelb unterröhren. Mehl sieben, mit dem aufgelösten Cappucino.pulver kurz unterkneten. Teig mit Folie zugedeckt 1 Std. kaltstellen, dann zu 2 Rollen von 30 cm Länge formen, 1 weitere Std. kaltstellen Die beiden Tei~ollen in 3 4 cm dicke Scheiben schneiden, auf mii Backpapier belegte Bleche setzen, Einen Fleischklopfer in Mehl tauchen und damit vorsichtig ein Muster in die Plätzchen drücken, den Klopfer zwischendurch immer wieder in das Mehl drücken.

Plätzchen im vorgeheizten Backofen backen. Schaltung: 180-200°C, 2. Schielyeleiste v.u. 160-180°C Umluftbackofen 8 - 10 Minuten Auskühlen lassen.

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*08.02.2016
von Konrad Heizmann