

Espresso - Kekse

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 60 Stück

150	Gramm	Mehl Type 405
100	Gramm	Butter - weich
100	Gramm	Zucker
50	Gramm	Mandeln - gerieben
75	Gramm	Schokoladeraspel
50	Gramm	Kuvertüre - weiß
2	Teel.	Espresso - Pulver
2	Teel.	Kakaopulver
1		Vanillinzucker
1		Ei
1/2	Teel.	Backpulver
		Salz

Anleitung:

Butter cremig rühren. Zucker, Vanillezucker, Salz, espressopulver, Kakao und das Ei hinzufügen. Alles kräftig verrühren. Schokoladeraspel, Mandeln, Mehl und Backpulver vermischen und unterrühren. Den Teig ca. 2Std. kühl ruhen lassen. Backofen auf 160°C Umluft (E-Herd 180°C) vorheizen. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen und mit genügend Abstand nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Backofen ca. 10-12 Min. backen. Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen. Weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Kekse damit verzieren.

467 kcal / 100g 48 kcal / Stück 10 g / Stück

40 min Zubereitung 120 min Ruhezeit 12 min Backzeit

fett 26 %