

Espresso-Schnitten

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Butter
180	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanillezucker
4		Eier
250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
100	ml	Espresso (oder 2 TL Espresso-Instant-Pulver)
100	Gramm	Schokoladentröpfchen
100	Gramm	Haselnüsse (gemahlen)

FÜR DEN GUSS

200	Gramm	Puderzucker
4	Essl.	Espresso

Anleitung:

1. Schritt Für die Schnitten: Butter cremig rühren, abwechselnd Zucker, Vanillinzucker und Eier zufügen. Das mit Backpulver vermischte Mehl, Espresso oder Espresso-Pulver und Nüsse unterrühren. Schokotropfen unterrühren. Teig auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Backblech glatt streichen und backen. Backzeiten: Heißluft (150-170°C) etwa 25-30 Minuten; Ober-/Unterhitze (180-200°C) etwa 20-25 Minuten.

2. Schritt Für den Guss: Puderzucker mit Espresso glattrühren. Nach dem Backen den noch leicht warmen Kuchen mit dem Guss bestreichen. Guss kurz trocknen lassen. Kuchen in Schnitten teilen.