

Kaffee-Kakao-Plätzchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

SEHR LECKER UND NICHT ZU SÜSS!

160	Gramm	Mehl
30	Gramm	Kakaopulver
40	Gramm	Puderzucker
1	Teel.	Kaffeepulver, instant
30	Gramm	Schokoladenraspel
150	Gramm	Butter
		Evtl. Kuvertüre oder Orangenguss

Anleitung:

Mehl, Kakao und Puderzucker sieben. Mit Instant-Kaffeepulver, Schokoraspeeln und gewürfelter Butter mischen. Verkneten und 3 Rollen mit ca. 2 - 3 cm Durchmesser formen. 20 Minuten kühlen.

Den Backofen auf 160°C vorheizen. Die Rollen in 5 mm dicke Stücke schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 12 Minuten backen. Die Plätzchen zum Abkühlen vorsichtig auf ein Kuchengitter legen. Ein Tupfen Dauercreme und eine Schoko-Mocabohne auflegen oder nach Wunsch mit Schokokuvertüre oder Orangen-Puderzuckerguss überziehen.