

Kaffee - Plätzchen

Zutaten für: 45 Portionen

150	Gramm	Weiche Butter
75	Gramm	Puderzucker
1		Eigelb
3	Teel.	Kaffeepulver (instant)
125	Gramm	Mehl
20	Gramm	Kakaopulver
3	Essl.	Sahne
100	Gramm	Zartbitter-Schokolade
3	Essl.	Weinbrand
45		Schoko-Kaffeebohnen
70	Gramm	Dunkle Kuvertüre

Anleitung:

1. Butter, Puderzucker, Eigelb und 1 TL Kaffeepulver cremig rühren. Mehl und Kakao unterrühren. Den Teig in Folie wickeln und 60 Min. kühlen.

2. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Teig zwischen Frischhaltefolie ca. 1 cm dick ausrollen. Ca. 90 kleine, ovale Plätzchen (ca. 3 cm) ausstechen. Auf einem geölten Blech ca. 12 Min. backen, danach auskühlen lassen.

3. Sahne und restliches Kaffeepulver auf kochen. Schokolade darin schmelzen, Weinbrand einrühren, Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Creme auf die Hälfte der Plätzchen spritzen, jeweils 1 Plätzchen darauf setzen.

4. Mit Kaffeebohnen garnieren. Kuvertüre schmelzen, Plätzchen damit verzieren.

Zubereitungszeit: 90 Minuten Pro Stück ca. 70 kcal, Eiweiß: 1 g, Fett- 5 g, Kohlenhydrate: 6 g