

Kaffeeluder-Kekse

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

2	Essl.	Kaffeepulver, löslicher
5	Essl.	Wasser, warmes
150	Gramm	Mehl
100	Gramm	Butter, weiche
30	Gramm	Haselnüsse, gemahlene
30	Gramm	Mandel(n), gemahlene
50	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1	Dose	Kuchenglasur
		Krokant, Schokostreusel, Schokospäne

Anleitung:

Den Kaffee im Wasser auflösen Das Mehl, den Zucker, das Salz, die Mandeln und die Nüsse mischen. Die Butter und den Kaffee dazu geben und mit deinem Knethaken verrühren, dann noch von Hand durchkneten.

Kleine Kugeln rollen und auf ein gefettetes Backblech setzen und mit einer Gabel flach drücken. Bei 180 °C O/U ca. 10-13 Minuten auf der mittleren Schiene backen, danach auskühlen lassen.

Die Glasur schmelzen und die Kekse entweder halb eintauchen oder mit der Glasur bestreichen oder Streifen darauf spritzen.

Man kann auf die noch warme Glasur nun Krokant, Schokostreusel oder Schokoladenspäne verteilen.