

Mokkaplätzchen.

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

3		Eier
250	Gramm	Zucker
9	Essl.	Mokka (Pulver)
1		Vanilleschote (Mark)
320	Gramm	Butter
400	Gramm	Mehl
180	Gramm	Haselnusskerne
3	Essl.	Rum
250	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Mokkabohne (oder Kakaobohnen)

Anleitung:

1. Schritt Zucker, Eier, 2/3 des Mokkapulvers und das ausgekratzte Vanillemark schaumig schlagen. Butter und Mehl unterrühren. Nüsse unterheben. Ca. 30 Min. kühlen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Mit 2 Esslöffeln (m.Spritzbeutel u.Lohtülle geht auch) kleine Teighäufchen auf ein gefettetes Blech setzen, 10-12 Min. backen. Das restliche Mokkapulver in heißem Wasser auflösen. Abkühlen lassen, mit Rum und Puderzucker verrühren. Die warmen Plätzchen damit bestreichen und je eine Mokkabohne oder eine Kakaobohne daraufsetzen. Nach Wunsch mit Zuckerguss verzieren.