

Kaffee - Kugeln

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Blech

150	Gramm	Haselnüsse, gehackt
250	Gramm	Vollkornmehl
1	Prise	Salz
50	Gramm	Instant Kakaopulver
2	Essl.	Instant Getreidekaffee
50	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillezucker
125	Gramm	Butter oder Margarine
100	Gramm	Doppelrahmfrischkäse Puderzucker

Anleitung:

Haselnüsse, Mehl, Salz, Kakao, Kaffee, Puderzucker und Vanillezucker mischen. Das weiche Fett und den Frischkäse unterkneten.

Aus dem Teig Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Bei 180°C ca. 20 Min. backen. Anschließend in Puderzucker wälzen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten