

Mokka - Nusstaler

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 60 Portionen

300	Gramm	Mehl
1	Essl.	Kakaopulver
1	Essl.	Lösliches Kaffeepulver
215	Gramm	Butter
2		Eigelb
400	Gramm	Zucker
100	Gramm	Aprikosen-Konfitüre
400	Gramm	Nussmischung (versch. Nüsse Nach Belieben) Öl

Anleitung:

Mehl, Kakao und Kaffee in Schüssel sieben, 200 g Butter, Eigelbe und 100 g Zucker zugeben und verkneten, ca. 1 Std. kühlen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 0,5 cm dick ausrollen, ca. 60 Kreise (Durchm. 6cm) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

Ofen auf 175° heizen.

Konfitüre erwärmen und damit die Kekse einstreichen, Nussmischung auf den Keksen verteilen und leicht eindrücken. Kekse ca. 15-18 Min. backen, auskühlen lassen und dann auf leicht geölte Alufolie setzen. Restl. Zucker in Pfanne goldgelb karamelisieren lassen, restl. Butter zufügen, schmelzen lassen, mit 6 EL warmem Wasser ablöschen und so lang köcheln lassen bis ein glatter Karamel entstanden ist. Karamel mit EL streifig über die Taler verteilen, fest werden lassen! -Plätzchen nicht so übereinandergestapelt lagern - Pergamentpapier zwischen Schichten legen, sonst kleben sie aneinander!!!!