

Käsfüße - Salziges Mürbteiggebäck

Zutaten für: 1 Rezept

175	Gramm	Butter
1	Stück	Ei(er)
125	Gramm	Mehl (Type 550)
150	Gramm	Mehl (Dinkelvollkornmehl)
90	Gramm	Parmesan
90	Gramm	Käse, gerieben
60	Gramm	Frischkäse
1	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Paprikapulver
	Etwas	Salz

Anleitung:

Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten. Kalt stellen. Ausrollen, bei 200 ° C Heißluft ca. 8 Minuten backen. Super zum Einfrieren. Sind im Nun aufgetaut.

Schwierigkeitsgrad: normal Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann

Kaffee - Kugeln

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

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann

Kaffeetaler (Familienrezept)

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Weiche Butter
50	Gramm	Puderzucker
1		Eigelb
1 1/2	Essl.	Kaffeepulver Instant
125	Gramm	Mehl
20	Gramm	Kakao
3	Essl.	Sahne
100	Gramm	Zartbitterschokolade
3	Essl.	Weinbrand
70	Gramm	Dunkle Kuvertüre
45		Schokomokkabohnen; ca.

Anleitung:

Butter, Puderzucker, Eigelb und $\frac{1}{2}$ El Kaffeepulver cremig rühren. Mehl und Kakao unterziehen. 60 Minuten kalt stellen. Teig 1 cm dick ausrollen und Kreise von 3 cm Durchmesser ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und bei 190 °C 10 Minuten backen. Sahne mit 1 El Kaffeepulver aufkochen. Schokolade darin schmelzen. Weinbrand einrühren etwas abkühlen lassen. Masse aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Auf die Hälfte der Plätzchen spritzen und die andere Hälfte darauf setzen. Kuvertüre schmelzen in einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden und Linien über die Plätzchen spritzen. Je 1 Schokoladen-Kaffeebohne in die Mitte setzen.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann