Mokka - Ecken

Zutaten für: 45 Stück

200	Gramm	Butter
200	Gramm	Brauner Zucker
2		Eier
1	Teel.	Zimt
1/2	Teel.	Nelkenpulver
125	Gramm	Haselnüsse
100	Gramm	Blockschokolade
250	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
2	Essl.	Rum
		Fett; für das Blech

GUSS

3	Teel.	Instant-Kaffee-Pulver
3	Essl.	Wasser
200	Gramm	Puderzucker
75	Gramm	Mokkabohnen

Anleitung:

Weiches Fett, Zucker, Eier, Zimt und Nelkenpulver mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Grobgehackte Nüsse, feingehackte Schokolade, Mehl, Backpulver und Rum zugeben und unterrühren.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech (etwa 30x40 cm) streichen und in den Backofen schieben. Auf 175GradC schalten und etwa 20 Minuten backen.

Für den Guss Kaffepulver mit dem heißen Wasser übergießen. Mit dem Puderzucker verrühren. Die Kuchenplatte damit bestreichen. Sofort erst in Quadrate, dann in Dreiecke schneiden und mit je einer Mokkabohne belegen. Abkühlen lassen.

Anmerkung Petra: den Guss eher etwas flüssiger machen: er wird sonst sofort fest und bröckelt beim Schneiden. Evt. auch kalt schneiden. Geschmacklich sehr gut.

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,04