



Cappuccino-Kugeln

Description

Zutaten

4 EL Kaffeepulver (Cappuccino), instant

50 ml Wasser, heiß

320 g Mehl

50 g Haselnüsse, gemahlen

50 g Mandel(n), gemahlen

100 g Zucker

1 Prise(n) Salz

200 g Butter

2 Pck. Kuchenglasur (Haselnuss)

etwas Kuchenglasur (Schokolade)

Zubereitung

Das Cappuccinopulver in 50 ml heißem Wasser auflösen. Abkühlen lassen.

Mehl, Mandeln, Haselnüsse, Zucker und Salz in eine Schüssel geben, die Butter in Flöckchen darüber verteilen, den Cappuccino dazugeben und alles mit dem Knethaken des Handrührers verrühren.

Man kann den Teig entweder etwas kühlen oder gleich weiterverarbeiten.

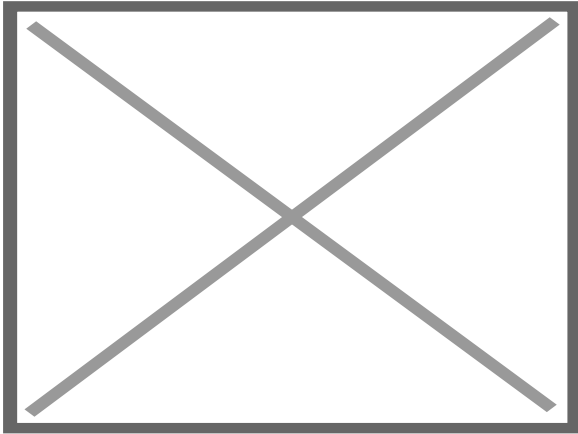
Dazu den Teig in mehrere 2 cm dicke Rollen formen. Davon werden dann Stücke von 1,5 cm abgeschnitten und zu glatten Kugeln gerollt. Diese Kugeln legt man auf Backpapier und backt sie bei 160°C Heißluft ca. 10 - 15 Minuten lang ab.

Auskühlen lassen und mit der aufgetauten Haselnussglasur bestreichen.

Die Plätzchen eng zusammenstellen, dann mit einer aufgeschnittenen Pergamenttüte und der aufgetauten Schokoladenglasur dünne Streifen über die Plätzchen ziehen.

Trocknen lassen.

Guten Appetit



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

November 3, 2022

Author

jeanny

default watermark