Kaffee-Kekse

Die Kaffee-Kekse sind eine köstliche Leckerei, und das nicht nur zu Weihnachten. Mit diesem Rezept verzauberst du deine Familie und Gäste.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,0 h

Zutaten

	Schokobohnen

für den Teig

200 g	Mehl
140 g	Butter
70 g	Mandeln (gemahlen)
70 g	Zucker
1 Stk.	Eidotter

für die Creme

100 g	Butter
100 g	Staubzucker
1 Stk.	Eidotter
3 EL	Bohnenkaffee (stark)

für die Glasur

2 EL	Bohnenkaffee (stark)
1 TL	Butter (flüssig)
70 g	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Kaffee-Kekse** alle Zutaten vermengen und zu einem Teig kneten. Eine Kugel formen, mit Klarsichtfolie einwickeln und 90 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Backofen auf 175°C vorheizen und Backblech mit Papier belegen. Den Teig zirka 4 mm dick zwischen zwei Folien ausrollen, und mit einem runden Ausstecher zirka 5 cm große Kreise ausstechen. Diese auf das Backblech legen und in etwa 10 Minuten backen. Im Auge behalten und nicht zu dunkel werden lassen. Vom Backofen nehmen und auskühlen.

3. Die warme Butter cremig schlagen, und nach und nach Staubzucker hinzufügen. Den Kaffee unterrühren und zum Schluss das Eidotter hinzugeben und verrühren bis eine Creme entsteht.

4. Die Creme auf einen Keks auftragen, glatt streichen und die zweite Hälfte darauf setzten und andrücken.

5. Für die Glasur die Zutaten verrühren bis eine nicht zu dünnflüssige aber trotzdem streichfähige Zuckerglasur entsteht.

6. Die gefüllten Kaffee-Kekse mit der Oberseite in die Zuckerglasur tauchen, auf ein Backpapier legen und eine Schokobohne darauf setzen. Kühl stellen bis die Glasur zur Gänze erstarrt ist.

Tipp