Mokka-Kekse

Die feinen Mokka-Kekse mit Fülle sind eine vorzügliche Weihnachtsbäckerei. Selbst gebacken schmeckt die Mehlspeise am besten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 14 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,7 h



Zutaten

für den Teig

250 g	Weizenmehl
1 Prise	Salz
200 g	Butter
75 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
150 g	Mandeln (gemahlen)
1 Stk.	Eigelb

für die Füllung

100 g	Schlagobers (Schlagsahne)
150 g	Vollmilchkuvertüre
50 ml	Espresso

für die Glasur

200 g	Staubzucker
1 EL	Espresso
	Mokkabohnen

Zubereitung

1. Für die **Mokka-Kekse** bereite aus dem Weizenmehl, Butter, Salz, Zucker, Vanillezucker, gemahlenen Mandeln und Eigelb einen geschmeidigen Mürbeteig zu, und lasse ihn im Kühlschrank für zirka 2 Stunden ruhen.

2. Erhitze das Schlagobers und den Espresso, gieße sie über die Kuvertüre und verrühre es klumpenfrei um. Danach zirka 1 Stunde kühl stellen.

3. Rolle den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn aus und stich formschöne Kekse aus. Backe die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft für etwa 12 bis 14 Minuten goldbraun.

4. Setze die Plätzchen mit der köstlichen Füll zusammen und lasse sie erneut kühl werden.

5. Rühre den Staubzucker mit Espresso zu einer dickflüssigen Glasur und bestreiche die Kekse damit. Als krönenden Abschluss setze eine kleine Mokkabohne obendrauf.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp