Mokka Kugeln

Die zarten Mokka Kugeln sind eine köstliche Weihnachtsbäckerei mit Schokoladenfüllung. Das Rezept gelingt einfach und ist perfekt für den weihnachtlichen Keksteller.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 27 min

Koch/Backzeit: 13 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

60 ml	Espresso (kalt)
50 g	Staubzucker
150 g	Speisestärke
130 g	Butter
60 g	Weizenmehl
30 g	Kakao
0.5 TL	Vanilleextrakt
100 g	Zartbitterschokolade (für die Deko)
	Schoko Kaffeebohnen (für die Deko)

Zubereitung

1. So gelingen die **Mokka Kugeln**, den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 1–2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Anschließend den gekühlten Teig aus dem Kühlschrank nehmen und kleine Kugeln mit etwa 2 cm Durchmesser formen. Die Mokka Kugeln mit etwas Abstand auf die vorbereiteten Backbleche legen. Mit dem Stiel eines Holzlöffels vorsichtig kleine Mulden in die Mitte jeder Kugel drücken.

3. Die Kekse im vorgeheizten Backofen etwa 13 Minuten backen. Danach aus dem Backrohr nehmen und vollständig auskühlen lassen.

4. Die Zartbitterschokolade langsam über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Die flüssige **Schokolade** in einen Spritzbeutel füllen und die Mulden der ausgekühlten Mokka Kugeln damit befüllen. Zum Abschluss jeweils eine Schoko-Kaffeebohne auf die Schokoladenfüllung setzen und die Schokolade fest werden lassen.

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



Tipp