Mokkaplätzchen

Die Mokkaplätzchen sind ein feines Rezept. Die köstlichen Kekse mit cremiger Füllung schmecken zu einer guten Tasse Kaffee oder Tee.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

für den Teig

250 g	Weizenmehl
1 Prise	Salz
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Butter
75 g	Zucker
1 Stk.	Eidotter
150 g	gemahlene Mandeln

für die Füllung

150 g	Schlagobers
150 g	Vollmilchschokolade
2 Packungen	Espressopulver (ca. 3g / Packung)

für dür die Glasur

	Staubzucker
	Espresso kalt
	Mokkabohnen
	Kakaopulver

Zubereitung

1. Für die **Mokkaplätzchen** aus Weizenmehl, Salz, Vanillezucker, Butter, Zucker, Eidotter und gemahlene Mandeln einen Teig zubereiten. In Folie wickeln und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten rasten lassen.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Untervorheizen. Jetzt Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und kleine Kekse ausstechen. Im vorgeheizten Ofen zirka 12-15 Minuten goldgelb backen, vom Ofen nehmen und abkühlen lassen.

3. Für die Füllung das Schlagobers aufkochen und die Vollmilchschokolade darin auflösen. Espressopulver zugeben und gut verrühren. im Kühlschrank für zirka 15 kalt stellen.

4. In der Zwischenzeit etwas Staubzucker mit Espresso zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Die Mokkaplätzchen mit der Füllung zusammen kleben und mit der Glasur glasieren. Abschließen mit einer Mokkabohne garnieren und mit Kakaopulver bestäuben.

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



Tipp