Mokkatörtchen

Die feinen Mokkatörtchen sind eine raffinierte Weihnachtsbäckerei für Kaffeeliebhaber. Das vorzügliche Rezept findest du hier.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

250 g	Weizenmehl
50 g	Kakao
100 g	Zucker
200 g	Butter
1 Stk.	Eigelb
1 Prise	Salz
100 g	Zartbitterkuvertüre
50 ml	Schlagobers
	Espressopulver
	Kaffeebohnen

Zubereitung

1. Für die **Mokkatörtchen** aus Mehl, Kakao, Zucker, Butter, Eigelb und Salz einen geschmeidigen Teig zubereiten. In Folie wickeln und im Kühlschrank mindestens eine Stunde ruhen lassen.

2. Den Teig zirka 4 mm dick ausrollen, und mit einem Ausstecher Blüten ausstechen. Ein Mini-Muffinblech einfetten, die Blüten hineinlegen und vorsichtig andrücken. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C zirka 12 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Kuvertüre klein zerhacken und mit dem Schlagobers bei geringer Hitze auflösen. Mit dem Espressopulver abschmecken und zum Auskühlen in den Kühlschrank stellen.

4. Danach die Ganache mit einem Handrührer schaumig aufschlagen. In einen Spritzbeutel füllen.

5. Jetzt in jede Blüte eine Kaffeebohne legen, die Ganache darauf spritzen und mit einer weiteren Kaffeebohne garnieren.

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



Tipp