

Schoko-Mokka-Ecken

Zutaten:

75 g Schoko-Mokkabohnen, 2 EL lösliches Kaffeepulver (instant), 150 g Zartbitterkuvertüre, 200 g Butter, 1 Ei, 150 g Zucker, 1 Prise Salz, 400 g Mehl, 1 TL Backpulver, 200 g weiße Kuvertüre, 15 g Palmin, ca. 75 Schoko-Mokkabohnen zum Verzieren
Backpapier

Zubereitung:

75 g Mokkabohnen fein hacken. Kaffeepulver in 1 EL heißem Wasser auflösen. Zartbitterkuvertüre hacken, schmelzen. Butter, Ei, Zucker und Salz cremig rühren. Geschmolzene Kuvertüre, Kaffee und gehackte Mokkabohnen unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unterkneten. Zugedeckt ca. 2 Std. kalt stellen.

Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen (ca. 1/2 cm dünn). Im heißen Ofen (Umluft 150°C) ca. 15 Min. backen. Sofort mit einem Messer in Quadrate schneiden. Abkühlen lassen.

Weißer Kuvertüre und Fett grob hacken. Über einem heißen Wasserbad schmelzen. Plätzchen diagonal zur Hälfte mit Kuvertüre bestreichen und mit einer Mokkabohne verzieren. Trocknen lassen.



Gutes Gelingen wünscht euch Karin Konrad