

REZEPT FÜR KAFFEE-LATTE-GEBÄCK



KAFFEE-LATTE-GEBÄCK

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 25 Stück | 75 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

- 150 g Butter
- 75 g SweetFamily Unser Feinster
- 350 g Mehl
- 1 Ei
- 3 EL starker Espresso (abgekühlt)
- 200 g weiße Kuvertüre
- 50 g Schlagsahne
- Mehl zum Bearbeiten
- 25 Schoko-Mokkabohnen
- 1-2 TL Kakao



1664

ZUBEREITUNG

1. Butter würfeln und mit Zucker, Mehl, Ei und Espresso rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Abgedeckt mindestens 1 Stunde kühl stellen.
2. Inzwischen weiße Kuvertüre hacken. Sahne aufkochen, vom Herd ziehen und Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen. Auskühlen lassen, bis die Creme streichfest ist.
3. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Teig portionsweise auf wenig Mehl dünn ausrollen und je 25 runde Kekse in 2 Größen (ca. 6 und ca. 3 cm Ø) ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche verteilen und nacheinander im heißen Ofen 12-15 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.
4. 3/4 der Kuvertüre-Creme auf die größeren Kekse streichen. Je einen kleineren Keks darauf setzen. Übrige Creme als Tupfen darauf geben und je 1 Schoko-Mokkabohne aufsetzen. Mit Kakao bestäuben.