

Mokkaknöpfe

Für ca. 60 Stück

Zutaten

125 g Mehl
30 g Speisestärke
1 EL Kakaopulver
1 EL Instant-Espressopulver (2 g)
1 Prise Salz
125 g Butter, weich
50 g Puderzucker
ca. 1 Pk. Mokkabohnen

Dekoration:
100 g weiße Kuvertüre
50 g weiße Schokolade
ca. 30 g Kaffeebohnen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten plus Kühlzeit (2 Stunden) & Backzeit ca. 10 Minuten (180°C)

1. Mehl, Speisestärke, gesiebten Kakao, Espressopulver und 1 Prise Salz mischen. Butter und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers weiß-cremig schlagen. Mehlmischung vorsichtig mit unterrühren. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie gewickelt 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
2. 60 Kugeln zu je 5 g formen. Jeweils ½ Mokkabohne in die Mitte drücken und den Teig drumherum schließen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und mit einer Gabel leicht flach drücken. Im Backofen bei 180°C ca. 10 Minuten backen.
3. Die Kaffeebohnen grob hacken. Weiße Kuvertüre in grobe Stücke teilen und mit der weißen Schokolade in einer Schüssel über heißem Wasserbad schmelzen. Dabei hin und wieder glatrühren. Kuvertüre in eine Einweg-Spritztüte füllen. Die Mokkaknöpfe damit verzieren und sofort mit den gehackten Kaffeebohnen bestreuen. Gut trocknen lassen.

Der Teig enthält keine Eier!

Für die Dekoration die Plätzchen mit ca. ½ cm Abstand nebeneinander legen und mit der geschmolzenen Kuvertüre Streifen ziehen. Da die Kuvertüre ziemlich dickflüssig bleibt mit etwas Druck auf die Spritztüte über die ganze Reihe gehen. Ist nicht ganz einfach! Nach einigen Minuten die Plätzchen umsetzen.

