



Kaffee Bohnen

Zutaten:

- 8 g Instant Kaffee
- 8 g kochendes Wasser
- 75 g weiche Butter
- 60 g Staub-/Puderzucker
- 1 Eidotter/Eigelb (zimmerwarm)
- 15 g Backkakao
- 120 g Mehl glatt AT Type W480 / DE Type 405
- eine gute Prise Salz

Zubereitung:

Den Instant Kaffee in ein kleines Schüsselchen geben und mit kochendem Wasser übergießen und auflösen. Beiseitestellen.

Die Butter mit dem Zucker cremig rühren, den Eidotter dazugeben und gut unterrühren. Den Kaffee unterrühren. Kakao und Mehl mischen, über die Masse sieben, die gute Prise Salz dazugeben und mit einem Spatel vermischen. Mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Eine Rolle formen, in Frischhaltefolie einschlagen und für ca. eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Nach der Ruhezeit die Rolle aus dem Kühlschrank nehmen, Scheiben zu ca. 8 g herunter schneiden. Zu Kugeln rollen und leicht oval formen. Auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Blech legen.

Mit einem Messer einschneiden, dabei darauf achten, dass der Schnitt nicht auseinanderklafft, denn das passiert beim Backen von allein.

Ca. 10 Minuten bei 170°C Ober-/ Unterhitze backen.

Fertig :-)

Gutes Gelingen!

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, abschreiben usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.