

Cappuccino-Plätzchen

Zutaten:

125g Butter, kalt, gewürfelt
40g Zucker
1 Eigelb
175g Mix C / Mix Kuchen & Kekse
4 Tropfen Butter-Vanille-Aroma
4 Tropfen Rum-Aroma
3 EL Cappuccino-Instantpulver

Füllung:

Nutella

Deko:

100g Puderzucker
1 – 2 TL Amaretto-Likör
Mokka-Schoko-Bohnen

Herstellung:

Alle Teigzutaten in die Rührschüssel geben und einen Mürbeteig herstellen. Nur so kurz wie es geht mit der Maschine kneten, den Teig danach noch kurz auf dem Tisch nachkneten, bis er eine homogene Struktur hat.

Dünn auf ca. 2 mm ausrollen und Plätzchen in gewünschter Form ausstechen.

Bei 175°C Umluft bzw. 185° Ober-/Unterhitze für ca. 10 bis 12 min nicht zu braun backen.

Nach dem Auskühlen ein Plätzchen mit Nutella bestreichen und mit einem anderen Plätzchen abdecken.

Aus dem Puderzucker und Amaretto eine Paste herstellen. Mit dieser Paste kleine Tupfen auf die Plätzchen setzen und eine Mocca-Bohne auflegen.