Kaffee-Plätzchen



Zutaten

Zutaten für ca. 45 Stück:

Teig:

- 250 g Mehl
- 50 g Stärke
- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 2 Tropfen Bittermandelöl
- 1 Ei
- 1 Esslöffel Milch
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 gehäufter Esslöffel Kakao

Füllung:

- 80 g Puderzucker
- 80 g Kuvertüre
- 80 g zerlassenes Kokosfett
- 1 Teelöffel Vanillinzucker
- 7 Esslöffel Mokkalikör

Glasur:

- 100 g Puderzucker
- 4-5 Esslöffel Kaffeelikör

Zubereitung

1. Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. In
   Frischhaltefolie gewickelt für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2. Teig etwa 3 mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher Plätzchen ausstechen. Die
   Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 200°c etwa 15 Minuten backen.

4. Für die Füllung die Kuvertüre mit Kokosfett im Wasserbad schmelzen. Den
   Puderzucker, Vanillinzucker und Mokkalikör unterrühren. Die Füllung für ein paar
   Minuten in den Kühlschrank stellen, bis sie streichfest ist und die Plätzchen,
   am besten mit einem Messer, bestreichen. Ein zweites Plätzchen darauf setzen.

5. Für die Glasur den Puderzucker mit 4-5 Esslöffel Kaffeelikör zu einer
   geschmeidigen Masse verrühren. Die Plätzchen damit bestreichen und trocknen
   lassen.