Rezept

Espresso-Kokos-Küsse

Ein Rezept von Espresso-Kokos-Küsse, am 29.04.2024

Zutaten

170 g	Butter
140 g	Zucker
200 g	Mehl
	Salz
130 g	Puderzucker
ca. 3 TL	heißer Espresso
	Pralinenförmchen aus Alu oder Papier
2	Eier
40 g	Kakaopulver
2 TL	Backpulver
200 ml	Milch
1 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
2 EL	Kokosflocken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 70 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. 135 g Butter in einem Topf schmelzen und abkühlen lassen. Eier und Zucker mit der geschmolzenen Butter sehr schaumig rühren. 20 g Kakao mit Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen und darübersieben. Milch dazugeben und alles kurz verrühren.

2. Je ca. 1 Teelöffel Teigmasse in die Förmchen füllen. Im Ofen (Mitte) 10 – 12 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen. Die Küsschen auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

3. In einer kleinen Schüssel die übrige Butter mit Puderzucker, restlichem Kakao und Vanillezucker vermischen. So viel heißen Espresso dazugeben, dass eine streichfähige Masse entsteht. Diese mit einem Pinsel auf die Oberseite der Küsschen streichen oder mit einem kleinen Beutel aufspritzen.Sofort mit Kokosflocken bestreuen.