Rezept

Karamell-Kaffee-Küsschen

Ein Rezept von Karamell-Kaffee-Küsschen, am 27.04.2024

Zutaten

200 g	Mehl
	¼ TL Salz
100 g	Butter
	etwa 100 g gemahlene Mandeln
50 g	Zartbitter-Kuvertüre
75 g	Zucker
1	Ei
3 EL	Karamellsauce (Fertigprodukt)
100	Espressobohnen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 100 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 30 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Aus Mehl, Zucker, Salz, Ei und Butter einen Teig kneten. Karamellsauce und so viel gemahlene Mandeln unterkneten, dass ein formbarer Teig entsteht.

2. Kleine Kugeln von etwa 2 cm Ø daraus formen. Auf das Backblech setzen. Je 1 Espressobohne in die Mitte setzen und leicht andrücken. Die Küsschen im Backofen (Mitte) in 5-6 Min. goldbraun backen. Abkühlen lassen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Je 1 Tupfer auf die Espressobohnen setzen.