

## Rezept

# Coffee-Nut-Bites

Ein Rezept von Coffee-Nut-Bites, am 16.03.2025

## Zutaten

<b>150 g</b> Mehl	<b>50 g</b> Kakaopulver (schwach entölt)
<b>50 g</b> gemahlene Haselnüsse	<b>1 TL</b> Backpulver
Salz	<b>2</b> Eier (M)
<b>150 g</b> Zucker	<b>2 TL</b> löslicher Kaffee (ca. 10 g)
<b>6 EL</b> Rapsöl	Puderzucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal, 3 g F, 1 g EW, 9 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Mehl, Kakaopulver, gemahlene Haselnüsse, Backpulver und 1 Prise Salz in einer Schüssel gut vermischen.
2. Die Eier mit Zucker, löslichem Kaffee und Rapsöl in einer großen Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Die trockenen Zutaten esslöffelweise dazugeben und alles zügig zu einem Teig verrühren.
3. Mit einem Teelöffel walnussgroße Teigportionen abnehmen und mithilfe eines zweiten Teelöffels mit etwas Abstand zueinander als Häufchen auf die Backbleche setzen.
4. Die Kekse im Ofen (Mitte) pro Blech 12-13 Min. backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.