

Rezept

Espresso-Kokos-Küsse

Ein Rezept von Espresso-Kokos-Küsse, am 28.06.2026

Zutaten

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

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.