

## Rezept

# Espresso-Mandel-Kekse

Ein Rezept von Espresso-Mandel-Kekse, am 12.08.2024

## Zutaten

<b>80 ml</b> Espresso (2-3 Tassen)	<b>100 g</b> Amarettini
<b>200 g</b> Mehl	<b>30 g</b> gehäutete gemahlene Mandeln
<b>75 g</b> Zucker	1/2 TL Salz
<b>1</b> Ei	<b>100 g</b> kalte Butter
kleiner Gefrierbeutel	Klarsichtfolie
runder Keksausstecher (5-6 cm Ø; wer keinen hat, nimmt ein Sektglas)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

## Zubereitung

1. Für die Füllung den Espresso zubereiten und abkühlen lassen. Die Amarettini in den Gefrierbeutel geben und zerkrümeln. Die Brösel in einem Schüsselchen mit dem Espresso übergießen. Hin und wieder durchrühren.

---

2. Für den Teig Mehl, Mandeln, Zucker und Salz mischen. Das Ei in die Mitte geben und die Butter in kleinen Würfeln ebenfalls zugeben. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten.

---

3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Teig zwischen zwei Stücken Klarsichtfolie messerrückendick ausrollen, 5-6 cm große Kreise ausstechen. Jeweils etwas Füllung auf einen Teigkreis geben und einen zweiten darauflegen. Die Ränder rundherum sorgfältig zusammendrücken. Auf diese Weise den gesamten Teig und die Füllung aufbrauchen. Die Kekse auf ein Backblech legen und im Backofen (Mitte) ca. 14 Min. backen.