

Rezept

Espressopätzchen

Ein Rezept von Espressopätzchen, am 14.04.2026

Zutaten

| | |
|--|--|
| 100 g Zartbitterschokolade (75 %) | 50 ml frisch gekochter Espresso |
| 100 g Butter | 50 g Puderzucker |
| 1 Eigelb | 200 g Mehl |
| 50 g Zartbitterkuvertüre | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für etwa 40 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen und mit Espresso in einem Topf unter Rühren schmelzen lassen. 1 EL Espressoschokolade mit Butter, Puderzucker und Eigelb cremig rühren. Mit Mehl rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und 15 Min. kühl stellen. Restliche geschmolzene Schokolade zugedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig zwischen Klarsichtfolie 3 mm dünn ausrollen. Runde Plätzchen von 3 cm Durchmesser ausstechen oder den Teig in schmale Rechtecke schneiden. Auf das Blech legen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 12-15 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und erkalten lassen.
3. Espressoschokolade nochmals durchrühren. Je 2 Plätzchen an der Unterseite mit Espressoschokolade bestreichen und zusammensetzen. Die fertigen Plätzchen dicht nebeneinander auf Backpapier legen.
4. Die Kuvertüre in Stücke schneiden, in einem Topf über dem Wasserbad schmelzen. Flüssige Schokolade in einen Gefrierbeutel füllen, mit einem Zahnstocher ein kleines Loch einstechen und ganz feine Linien auf die Plätzchen spritzen. Die Plätzchen kühl und trocken aufbewahren.