

Rezept

Glutenfreie Mokkaplätzchen

Ein Rezept von Glutenfreie Mokkaplätzchen, am 14.04.2026

Zutaten

125 g glutenfreies Mehl, hell	1/2 Päckchen Backpulver
40 g gemahlene Mandeln	2 EL Kaffeepulver, 50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	Salz, 2 Eigelb
60 g weiche Butter	100 g Puderzucker
20 g Kakaopulver	1 EL Kaffeepulver, 3 EL Rum
150 g glutenfreie Schoko-Mokkabohnen	Außerdem: glutenfreies Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 30 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben und mit den Mandeln mischen. Kaffeepulver, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, Eigelbe und die Butter in Flöckchen dazugeben und alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem Mürbeteig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Den Teig auf einer mit glutenfreiem Mehl bestreuten Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen, Plätzchen ausstechen und auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Plätzchen nacheinander im vorgeheizten Backofen (Mitte) je 12-15 Min. backen. Auf einem Kuchengitter erkalten lassen.
3. Für die Garnitur Puderzucker mit Kakao- und Kaffeepulver sowie dem Rum glatt rühren und die Plätzchen damit bestreichen. Je 1 Mokkabohne in die Mitte jedes Plätzchens setzen, leicht andrücken und die Glasur vollständig trocknen lassen.