

Rezept

Glutenfreie Mokkaplätzchen

Ein Rezept von Glutenfreie Mokkaplätzchen, am 31.05.2023

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.