

Rezept

Kaffee-Rum-Kugeln

Ein Rezept von Kaffee-Rum-Kugeln, am 26.07.2025

Mehl zum Arbeiten

Zutaten

125 gweiche Butter100 gbrauner Zucker1 PäckchenVanillezucker1 Ei2 ELInstant-Kaffeepulver1 ELRum250 gWeizenvollkornmehl100 gPuderzucker2 ELfrisch gebrühter Kaffee100 gMokkabohnen (Fertigprodukt)

Backpapier fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 40 Stück | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | Pro Portion Ca. 75 kcal

Zubereitung

- 1. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Ei, Kaffeepulver und Rum unterrühren. Mit dem Mehl rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in 2 Portionen teilen und auf bemehlter Arbeitsfläche zu Rollen formen. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.
- 2. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Jede Rolle in 20 Scheiben schneiden. Daraus Kugeln formen und aufs Blech legen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 10-12 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.
- 3. Für die Verzierung Puderzucker und Kaffee verrühren. Die Kugeln damit überziehen und mit je 1 Mokkabohne belegen.