

Rezept

Kaffee-Rum-Kugeln

Ein Rezept von Kaffee-Rum-Kugeln, am 19.04.2024

Zutaten

125 g weiche Butter	100 g brauner Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	1 Ei
2 EL Instant-Kaffeepulver	1 EL Rum
250 g Weizenvollkornmehl	100 g Puderzucker
2 EL frisch gebrühter Kaffee Mehl zum Arbeiten	100 g Mokkabohnen (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.