

Rezept

# Kaffeeblumen

Ein Rezept von Kaffeeblumen, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>350 g</b> Mehl	<b>200 g</b> weiche Butter
<b>120 g</b> Zucker	<b>2 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>2</b> Eier	<b>2 Msp.</b> Backpulver
<b>2 TL</b> Cappuccinopulver	<b>80 g</b> Schokoraspel
<b>4 TL</b> Instantkaffee	<b>300 g</b> Puderzucker
<b>90</b> Mokkabohnen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 90 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

## Zubereitung

1. Aus Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Eiern, Backpulver, Cappuccinopulver und Schokoraspeln einen glatten Teig kneten. In Folie kühl ruhen lassen.

---

2. Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Den Teig portionsweise 3 mm dick ausrollen. Blumen ausstechen und auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte) 8-10 Min. backen, abkühlen lassen.

---

3. Instantkaffee in 6 EL heißem Wasser auflösen. Aus Kaffee und Puderzucker einen dicken Guss rühren. Die abgekühlten Plätzchen damit bestreichen und auf jedes eine Mokkabohne setzen.