

Rezept

Kaffeeblumen

Ein Rezept von Kaffeeblumen, am 14.06.2025

Zutaten

350 g Mehl
200 g weiche Butter
120 g Zucker
2 Eier
2 Msp. Backpulver
2 TL Cappuccinopulver
80 g Schokoraspel
4 TL Instantkaffee
300 g Puderzucker

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.