

Rezept

Würzige Kaffee-Kekse

Ein Rezept von Würzige Kaffee-Kekse, am 09.06.2026

Zutaten

200 g Mehl

¼ TL Salz

100 g kalte Butter

1 Vanilleschote

2 EL lösliches Kaffeepulver

50 g Nuss-Nougat-Creme

75 g Rohrzucker

1 Ei

20 g Espressobohnen

50 ml Milch

je ½ TL gemahlener Zimt, Kardamom und schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Aus Mehl, Zucker, Salz, Ei und Butter mit dem Handrührgerät einen krümeligen Teig rühren.
2. Die Espressobohnen im Mörser zerstoßen. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauschaben. Mit Milch, Kaffeepulver und Gewürzen verrühren. Gewürzmilch, gestoßene Espressobohnen und Nuss-Nougat-Creme unter den Teig rühren.
3. Mit zwei Teelöffeln kleine Portionen abstechen und mit genügend Abstand auf das Backpapier setzen. Im Backofen (Mitte) etwa 8 Min. backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.