

# Kaffee-Plätzchen

Gebäck » Kekse

## Zutaten (ca. 55 Stück)

- » 200g Butter/Margarine
- » 75g Puderzucker
- » 80g Stärke
- » 20g Kakao
- » 150g Mehl
- » 1 TL Bohnenkaffee
- » Kuvertüre (Halbbitter)

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Schwierigkeitsgrad

Fortgeschrittene



### Warte-Zeit

16-30min



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

### Teig zubereiten

- Puderzucker, Stärke, Mehl, Kakao und Kaffee sieben
- gesiebte Zutaten gleichmäßig vermischen
- weiche Butter in Flöckchen unterkneten
- alles zu einem kompakten Teig verkneten

### Fertigstellung

- Teig auf bemehlter Fläche ausrollen
- beliebig Formen ausstechen, Achtung Teig ist sehr weich
- wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist
- Blech mit Backpapier auslegen
- Plätzchen darauf verteilen
- bei 150°C ca. 15 min backen
- abgekühlte Plätzchen mit Glasur überziehen

## Rezept-Foto



angelegt am: 10.10.2003

Rezept-Nr: 570

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke