

Bernd Siefert
Adventsplätzchen

Donnerstag, 27. November 2014

Latte-Macchiato-Kekse, Rezept für ca. 70 Stück

Zutaten

1,5 TL	lösliches Kaffeepulver
2 TL	Kakaopulver
1	Ei
100 g	brauner Zucker
	Mark 1 Vanilleschote
125 g	weiche Butter
250 g	Weizenmehl
1 Prise	Salz
50 g	weiße Kuvertüre, fein gehackt
2	Eiweiß
150 g	feinster Zucker
ca. 70	Kaffeebohnen zum Dekorieren



Zubereitung

Für den Teig 1 TL lösliches Kaffeepulver mit Kakaopulver und dem Ei verquirlen. Nach und nach Zucker, Vanillemark und Butter unterrühren. Das Mehl sieben und zusammen mit Salz und Kuvertüre unterkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig zu einer Kugel formen, diesen in Frischhaltefolie einpacken und 1 Stunde kalt stellen.

Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen.

Den gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche portionsweise ca. 3 mm dünn ausrollen, mit dem Ausstecher Sterne ausstechen und diese auf die Backbleche legen.

Für das Baiser die Eiweiße mit 1/2 TL löslichem Kaffeepulver mischen und aufschlagen, nach und nach Zucker einrieseln lassen. Das Ganze solange schlagen, bis ein stabiler Schnee entstanden ist. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit feiner Sterntülle füllen und auf die Plätzchen spritzen. Die Plätzchen mit je einer Kaffeebohne dekorieren und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene nacheinander ca. 12-15 Minuten backen, dann herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.

Pro 100 g: 385 kcal / 1612 kJ
55 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiß, 16 g Fett