

Weihnachtsbacken Rezepte

Cappuccino Türmchen

Anzahl: 45 Stück

Gattung: Backen, Advent, Aufwendig, Weihnachten

1		Tassenportion Cappuccino	1	P. Vanillezucker
		Pulver (12,5 g)	2	Eigelb
1	Essl.	Wasser	280 g	Mehl
180 g		Butter oder Margarine	100 g	Mokkaschokolade
80 g		Puderzucker	200 g	Nougat
1	Prise	Salz	45	Mokkabohnen (ca.)

Das Cappuccino Pulver in heißem Wasser auflösen. Fett, Puderzucker, Salz und Vanillezucker mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse verrühren. Eigelb unterrühren. Mehl sieben, mit dem aufgelösten Cappuccino Pulver kurz unterkneten. Teig mit Folie zugedeckt 1 Std. kaltstellen, dann zu 2 Rollen von 30 cm Länge formen, 1 weitere Std. kaltstellen.

Die beiden Teigrollen in 3 - 4 cm dicke Scheiben schneiden, auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Einen Fleischklopfer in Mehl tauchen und damit vorsichtig ein Muster in die Plätzchen drücken, den Klopfer zwischendurch immer wieder in das Mehl drücken. Plätzchen im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste von unten 160 - 180°, Umluftbackofen 8 - 10 Minuten

Auskühlen lassen.

Die Mokkaschokolade hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Nougat ebenfalls zerkleinern und gleichmäßig unterrühren. Die Creme zugedeckt kaltstellen, bis sie spritzfähig ist. Von der Creme 1 EL abnehmen und beiseite stellen. Den Rest in einen Spritzbeutel mit kleiner Tülle füllen. Die Creme auf die Hälfte der Plätzchen jeweils auf die glatte Seite spritzen. Jeweils ein Plätzchen ohne Creme draufsetzen. Die Mokkabohnen mit der restlichen Creme auf die Plätzchen kleben und fest werden lassen.