

BUNTER PLÄTZCHEN-TELLER / KAFFEETALER



Für diese drei Plätzchensorten benötigt man nur einen Grundteig: das ist der 1-2-3 Mürbeteig, welcher aus einem Teil Zucker, zwei Teilen Butter und drei Teilen Mehl besteht. Dieser Teig wird dann mit drei verschiedenen Geschmacksrichtungen verfeinert: einmal als Engelsaugen mit Gelee und Haselnüssen, Nougatherzen mit Zartbitterkuvertüre und Kaffee-Taler mit dekorativer Glasur.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
8 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U



Kühlzeit
60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 20

VORBEREITUNG

Verrühre den Zucker mit der Butter und füge das Mehl, Salz, Vanilleextrakt, Kaffeepulver und die Tonkabohne hinzu. Knete daraus schnell einen Mürbeteig.

Decke den Teig ab und stelle ihn für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank. Nimm ihn dann aus dem Kühlschrank heraus und knete ihn gut durch.

ZUBEREITUNG

Rolle den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf 5 mm Stärke aus und stich Formen deiner Wahl aus. Lege sie auf eine Dauerbackfolie und stelle sie vor dem Backen für 30 Minuten in den Kühlschrank. Backe die Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U für etwa 8-12 Minuten. Lasse sie danach komplett abkühlen.

Verrühre den Puderzucker mit so viel Espresso, so dass ein dickflüssiger Guss entsteht.

Färbe etwa ¼ damit mit dem Kakaopulver. Bestreiche die Plätzchen mit dem hellen Guss. Fülle den dunklen Guss in einen Gefrierbeutel, schneide eine Spitze ab und lasse ihn in Streifen darüber laufen. Nach Belieben kannst du Spitzen mit einem Zahnstocher ziehen. Lege nach Belieben jeweils eine Mokkabohne darauf. Lasse sie dann abkühlen.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

1-2-3 MÜRBETEIG:

- 100 g** Zucker
- 200 g** Butter
- 300 g** Mehl
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 25 g** Pulverkaffee
- 1 Pr.** Tonkabohne

DEKORATION:

- 250 g** Puderzucker
- 1** Espresso
- 1 TL** Kakao
- 100 g** Mokkabohnen