

# MOKKA KUGELN MIT ZARTBITTERKERN / SEHR ZART & MÜRBE / KAHVELI KURABIYE



Diese Mokokugeln gehören zu meinen absoluten Favoriten. Der Teig wird mit Stärke und ohne Eigelb hergestellt und ist daher sehr fein und mürbe. Der Schokoladenkern ergänzt die Plätzchen geschmacklich sehr gut und bietet gleichzeitig eine Variationsmöglichkeit. Nach Belieben kann hier auch weiße Kuvertüre verwendet werden.



Zubereitungszeit  
**50 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**15 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**160 °C H**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 50

## TEIG

Gib alle Zutaten in eine Schüssel und verknete sie kurz entweder mit den Händen oder der Küchenmaschine zu einem festen Mürbeteig. Forme den Teig zu einer Kugel oder drücke ihn flach auf einen Teller und decke ihn ab. Stelle den Teig für mindestens 1-2 Stunden oder auch über Nacht in den Kühlschrank.

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 160°C Heißluft vor. Ich bevorzuge diese Einstellung bei Plätzchen, da ich so mehrere Bleche gleichzeitig backen kann. Du kannst die Bleche aber auch einzeln bei 180°C O/U backen.

## PLÄTZCHEN FORMEN

Halbiere den Teig und forme jeweils eine Rolle mit 2 cm Durchmesser. Schneide von dieser immer 1 cm breite Scheiben ab. Forme die Teigstücke zu Kugeln, sodass die Kugeln einen Durchmesser von etwa 2 cm Durchmesser haben. Stich mit deinem kleinen Finger, einem Ball Tool oder einem Holzlöffelstiel eine kleine Mulde hinein. Hierbei reißt der Teig außen leicht ein.

Backe die Kugeln im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie vollständig abkühlen.

## KUVERTÜRE TEMPERIEREN

Hacke die Kuvertüre fein und schmilz zwei Drittel davon über einem warmen, aber nicht mehr kochenden Wasserbad. Nimm die Kuvertüre vom Wasserbad herunter und rühre das restliche Drittel ein. So wird die Kuvertüre auf etwa 30°C heruntergekühlt und sie bekommt beim Abkühlen keinen Grauschleier. Fülle sie in eine Dosierflasche oder einen Spritz-/ Gefrierbeutel. Fülle damit die Kuvertüre in die Vertiefungen der Kugeln ein und lasse sie fest werden. Luftdicht verpackt bleiben die Kekse mehrere Wochen frisch. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## TEIG:

- 50 g** Puderzucker
- 130 g** Butter (kalt)
- 150 g** Speisestärke
- 60 g** Mehl
- 30 g** Kakao
- ½ TL** Zimt
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 2 EL** Espresso (kalt)

## ZUM FERTIGSTELLEN:

- 100 g** Zartbitterkuvertüre