

Schoko-Mokka-Plätzchen

Zutaten für ca. **20** Stück:

150 g zimmerwarme Weihenstephan Die Streichzarte ungesalzen
200 g geriebene Haselnüsse
4 cl starker Kaffee
250 g Zartbitterkuvertüre oder -schokolade
150 g Puderzucker
160 g Mehl, 1 Msp. Backpulver
Für die Garnitur: Kaffeebohnen, z. B. Mokkabohnen

1. Haselnüsse mit dem Kaffee tränken. 150 g Kuvertüre hacken, in einer Metallschüssel im Wasserbad mit wenig kochendem Wasser gerade eben schmelzen. Mit Weihenstephan Die Streichzarte, Puderzucker, Mehl, Backpulver und Nüssen vermengen, 1 Stunde kalt stellen.
2. Backofen auf 160 Grad vorheizen (keine Umluft). Den Teig 1 cm dick ausrollen, etwa 4 cm große Kreise ausstechen und auf zwei Bleche mit Backpapier verteilen. Nacheinander auf der mittleren Schiene jeweils 15 Minuten hell backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
3. Restliche Kuvertüre hacken und wie beschrieben schmelzen. Mit einem Löffel ein Streifenmuster über die Plätzchen ziehen, jeweils eine Mokkabohne in die Mitte setzen.

Zeit: 30 Minuten
Kühlzeit: 1 Stunde
Backzeit: 15 Minuten