

Kaffee- und Kakaonibs-Kekse

Ingrédients

- 150g weiche Butter
- 90g Zucker
- 7g gemahlener Kaffee
- 30g Eigelb
- 225g Mehl
- 40g Kakaosplitter

Préparation

1. Hier ist das Rezept für perfekte Kekse, die Ihren Kaffee oder Cappuccino begleiten, kleine Butterkekse mit Kakaosplittern und Kaffee.
2. Sie bestehen nur aus Eigelb, also wenn Sie ein Rezept suchen, um diese zu verwenden, ist es eine schöne Abwechslung zu Crème brûlée und Flans. Zutaten :Ich habe Kakaosplitter und gemahlene Kaffee verwendet (Sie können aromatisierten gemahlene Kaffee wählen: Kaffee, Haselnuss, Karamell, Vanille... je nach Ihrem Geschmack) Koro : Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
3. Material :Perforierte Platte Zubereitungszeit : 20 Minuten + 20 Minuten Backzeit + mindestens 1 Stunde RuhezeitFür etwa zwanzig Kekse : Zutaten : weiche Butter Zucker gemahlener Kaffee Eigelb Mehl Kakaosplitter Rezept : Mischen Sie die weiche Butter mit dem Zucker und dem Kaffee.
4. Fügen Sie die Eigelbe hinzu, dann das Mehl und die Kakaosplitter.
5. Formen Sie eine „quadratische Rolle“ in Frischhaltefolie und legen Sie sie für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.
6. Schneiden Sie dann Kekse von etwa 1 cm Dicke.
7. Legen Sie die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
8. Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 175°C für 18 Minuten.
9. Lassen Sie sie abkühlen und genießen Sie!