

# Cappuccino-Kekse

## Zutaten | 4 Portionen

300 g	Mehl
125 g	Zucker
250 g	Butter
1	Ei
75 g	gemahlene Mandeln
1 EL	Espressopulver, instant
1 Prise	Salz
1 TL	Backpulver
	Schokoladenglasur, Mocca-Bohnen und Puderzucker für die Dekoration

Zubereitungszeit: 60 Min.; Backzeit: 20 Min.

## Zubereitung:

- Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen und für 30 Minuten kühl stellen.
- Aus dem Teig Rollen Formen und ca. 0,5 cm breite Scheiben abteilen.
- Teigstücke wahlweise zu Kugeln formen, in Puderzucker wälzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Oder die Plätzchen als Taler ausbacken. Alternativ kann der Teig auch ausgerollt und mit Plätzchenformen ausgestochen werden.
- Kekse bei 180°C etwa 15 bis 20 Minuten backen.
- Kekse abkühlen lassen. Taler nach Wunsch mit geschmolzener Schokolade oder Mocca-Bohnen und Puderzucker verzieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 206 g

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
992 kcal	64,2 g	92,3 mg	14,5 g	64,7 mg