

KAFFEEPLÄTZCHEN

ZUM AUSSTECHEN

ZUTATEN

550 g Weizenmehl

1 Pck. Backpulver

1 Pr. Salz

15 g gemahlener Bohnenkaffee

35 g Kakao

275 – 300 g Zucker (je nachdem, wie süß man seine Kekse mag)

250 g Butter, zimmerwarm

3 Eier



Diese erwachsene Variante der Butterplätzchen ist lecker,
macht auch Großen Freude am Dekorieren.

Zum selbst genießen oder verschenken.

KAFFEEPLÄTZCHEN

ZUM AUSSTECHEN



Die Eier mit Butter und Zucker in einer Schüssel gut verrühren. Danach das Mehl mit Backpulver, einer Prise Salz, Kaffeemehl und Kakao verrühren und nach und nach in den Teig einrühren.



Eventuell den Teig nochmals kaltstellen. Anschließend eine Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig dünn ausrollen und mit Förmchen die Plätzchen ausstechen.



Auf ein Backblech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) auf der mittleren Schiene für 10 – 12 Minuten backen.



Auskühlen lassen, verzieren und genießen oder verschenken.