

Kochrezept vom Haller Frühling bei

MÖBEL GUNST



Espresso-Schnitten

Zutaten Teig:

375 g Butter
270 g Zucker
3 P. Vanillinzucker
6 Eier
375 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
2 Tassen frisch zubereiteter Espresso
150 g Schokoladentropfen
200 g Haselnüsse, gemahlen

Guss:

250 g Puderzucker
4 EL Espresso
2 EL Kaffee-, Whiskey oder
Mokkalikör

Einstellung: Klimagaren

Temperatur: 160°C

Ebene: 2 von unten

Zeit: 30 Minuten
Automatisch oder

Dampfstoß: 1 Dampfstoß

Zubereitung:

Butter cremig rühren.
Nach und nach Zucker, Vanillinzucker und
Eier zufügen.
Das mit Backpulver vermischte Mehl,
Espresso und Nüsse unterrühren.
Zuletzt die Schokoladentropfen kurz
unterrühren.
Den Teig gleichmäßig auf ein Backblech
streichen und hellbraun backen.

Guss:

Puderzucker mit Espresso und
Likör glattrühren.

Tipp:

Nach dem Backen den noch leicht
warmen Kuchen mit dem Guss
bestreichen.