

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

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:

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

Guss:

Puderzucker mit Espresso und Likör glattrühren.

Einstellung: Klimagaren

Temperatur: 160°C

Ebene: 2 von unten

Zeit: 30 Minuten
Automatisch oder

Dampfstoß: 1 Dampfstoß

Tipp:

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