





# Kaffee-Kissen

Knusprige Plätzchen mit Mokkabohnen für Kaffee-Liebhaber zu Weihnachten

etwa 40 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

## Knetteig:

200 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker  
1 Ei (der Größe M)  
75 g weiche Butter oder  
Margarine  
100 g Dr. Oetker gemahlene  
Mandeln  
2 EL starker Kaffee

## Außerdem:

etwa 50 g Dr. Oetker  
Mokkabohnen

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig zu knapp walnussgroßen Kugeln formen und auf das Backblech legen. Mokkabohnen tief in die Mitte jeder Kugel drücken und in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 12 Minuten**

Gebäck mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Bereiten Sie die Plätzchen statt mit Mokkabohnen mit Amarettini zu.

