





Möppchen

Gebackenes Konfekt mit einer Mokkafüllung

etwa 110 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten

1 Knetteig:

Mehl mit Backin und Gustin in einer Rührschüssel mischen und gesiebten Puderzucker hinzufügen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Stellen Sie den Teig, in Frischhaltefolie gewickelt, 30 Min. in den Kühlschrank. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

- 2 Den Teig zu Rollen formen (Ø etwa 2 1/2 cm) und 1/2 cm dicke Scheiben davon abschneiden. Auf jede Scheibe eine Mocca-Bohne legen und den Teig darüberziehen. Kugeln formen, auf das Backblech setzen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Minuten

Die Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Guss:

Puderzucker sieben, mit Gelee und so viel Zitronensaft verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Die gewölbte Seite der Plätzchen in den Guss tauchen und mit Zucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Möppchen statt mit einem Puderzuckerguss mit Schokolade überziehen. Dafür 200 g Schokolade grob zerkleinern, mit 1 EL Speiseöl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Den Guss etwas abkühlen lassen, die Plätzchen eintauchen.

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

300 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
125 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Msp. gemahlener Kardamom
1 Msp. gemahlene Gewürznelken
1 Msp. gemahlener Zimt
250 g weiche Butter oder Margarine

Füllung:

150 g Dr. Oetker Mokkabohnen

Guss:

200 g Puderzucker
etwa 2 EL rotes Gelee, z. B. Johannisbeergelee
etwa 3 EL Zitronensaft

Außerdem:

Hagelzucker oder grober Zucker



Versuchsküche *Rezepte und Tipps*

Nährwerte beziehen sich nur auf das Grundrezept.

