





Mokka-Schokoladenbrezeln

Feine Kaffee-Butterplätzchen für den Gebäckteller

etwa 45    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Backpapier

Rührteig:

3 EL Milch
1 gestr. EL Instant-Kaffeepulver
oder Instant-Espressopulver
125 g weiche Butter
60 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
1 Pr. Salz
1 Msp. gemahlener Zimt
150 g Weizenmehl
1 EL Dr. Oetker Kakao

Zum Verzieren:

100 g weiße Schokolade
1 TL Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl

1 Vorbereiten:

Milch mit dem Kaffee- oder Espressopulver verrühren. Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Rührteig:

Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Puderzucker sieben, nach und nach mit Vanille-Zucker, Salz und Zimt unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl und Kakao mischen und abwechselnd mit der Kaffeemilch in 2 Portionen kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 6 mm) füllen und Brezeln (etwa 6 x 4 cm) auf das Backblech spritzen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Min.

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



3 Verzieren:

Schokolade grob zerkleinern, mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und in einen kleinen Gefrierbeutel geben. Diesen gut verschließen, eine kleine Ecke abschneiden und die Brezeln damit besprenkeln.

