

Espressokekse

Ich starte meine Weihnachtskekse-Serie mit diesen traumhaft unkomplizierten Keksen, die mit wenig Aufwand geschmacklich echt was hermachen - ich kann euch diese Kekse sehr empfehlen und freu mich, wenn sie euch in Adventstimmung bringen, so wie mich heute 😊



Du brauchst dafür:

- 100 g Butter
- 75 g brauner Zucker
- 2 EL Espresso
- 2 Eidotter
- 1 Fläschchen Rumaroma
- 125 g Mehl (ich verwende hier gerne Dinkel)
- 100 g gemahlen Haselnüsse
- 100 g Kuvertüre
- 30 g Butter
- 30 g weiße Schokolade

Und so geht´s:

- Butter, Zucker, Espresso, Dotter, Rumaroma und 2 EL Wasser mit dem Mixer zu einer cremigen Masse schlagen
- Mehl und Nüsse vermischen und anschl. mit der Masse gut vermischen
- Teig in Frischhaltefolie für mind. 30 Minuten in den Kühlschrank geben
- Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
- Teig zu kleinen Kugeln formen und auf Backpapier auf einem Backblech auflegen
- Vor dem Backen mit einem Kochlöffelstiel Mulden in die Kugeln drücken
- Auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen
- Die Kekse gut auskühlen lassen
- Kuvertüre und Butter schmelzen und mit einem Spritzbeutel in die Mulden der Kekse spritzen
- Weiße Schokolade schmelzen und mit einem Löffel feine Linien über die Kekse ziehen