



Mokkakekse - der Duft der Bohnen ...!

Menge	Zutaten
-------	---------

TEIG:

- 2 TL** gehäufte Teelöffel **löslicher Kaffee**
- 250 gr** **Butter**
- 40 gr** [Dr.Oetker Mokkabohnen](#) (Schokolade)
- 120 gr** **feiner brauner Zucker**
- 1 Pries** **Salz**
- 3 EL** **Sahne**
- 350 gr** **Mehl**
- 1 TL** gestrichener Teelöffel **Backpulver**

Deko:

- 40 Stück** [Dr.Oetker Moccabohnen](#)

Zubereitung:

1

Schürze um. Den löslichen Kaffee in 1 1/2 Esslöffel kochendem Wasser auflösen und abkühlen lassen. Die Butter in einem kleinen Topf etwa 10 Minuten vorsichtig bräunen. Danach kühlstellen, bis die Butter wieder fest wird.

Die Mokkabohnen habe ich in TUPPERWARE Turbo-Chef gehackt oder einfach grob mahlen.

Die Butter in Stücke in Rührschüssel geben und mit dem Handmixer cremig aufschlagen. Zucker, Salz, Sahne und den gelösten Kaffee dazugeben und zu eine cremigen Masse rühren. Mehl und Backpulver mischen und unterkneten. Mit den Händen noch nacharbeiten. Jetzt die zerkleinerten Mokkabohnen zügig unterkneten.

**Den Teig mindestens 1 Stunde kaltstellen.
Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Aus dem Teig etwa walnussgroße Kugeln formen und mit etwas Abstand auf ein mit Silikonbackpapier ausgelegtes Blech legen.
Jeweils eine Mokkabohne aufdrücken.**

Etwa 10 bis 12 Minuten backen und abkühlen lassen. In einer Blechdose aufbewahren.

*Wenn euch mein Rezept und Bilder gefallen haben, würde ich mich über eure Bewertung und Kommentare sehr freuen.
Viel Spaß beim Nachbacken.*



Lucina's Tipps:



Wenn ihr keinen [TUPPERWARE Turbo-Chef](#) habt, könnt ihr auch einen anderen [Schneider/Zerkleinerer](#) benutzen, oder ein scharfes Messer.



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*

Eure Lucina Cucina