

# Backrezepte Plätzchen & Kekse

## Mokka Ecken Backen

Anzahl: 45 Stück

Gattung: Backen, Nuss, Plätzchen, Schokolade, Weihnachten

---

|           |                       |         |                     |
|-----------|-----------------------|---------|---------------------|
| 200 g     | Butter                | 100 g   | Blockschokolade     |
| 200 g     | Brauner Zucker        | 250 g   | Mehl                |
| 2         | Eier                  | 1 Teel. | Backpulver          |
| 1 Teel.   | Zimt                  | 2 Essl. | Rum                 |
| 1/2 Teel. | Nelkenpulver          |         | Fett; für das Blech |
| 125 g     | Haselnüsse            |         |                     |
|           |                       | GUSS    |                     |
| 3 Teel.   | Instant-Kaffee-Pulver | 200 g   | Puderzucker         |
| 3 Essl.   | Wasser                | 75 g    | Mokkabohnen         |

---

Weiches Fett, Zucker, Eier, Zimt und Nelkenpulver mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Grobgehackte Nüsse, fein gehackte Schokolade, Mehl, Backpulver und Rum zugeben und unterrühren.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech (etwa 30x40 cm) streichen und in den Backofen schieben. Auf 175GradC schalten und etwa 20 Minuten backen.

Für den Guss Kaffepulver mit dem heißen Wasser übergießen. Mit dem Puderzucker verrühren. Die Kuchenplatte damit bestreichen.

Sofort erst in Quadrate, dann in Dreiecke schneiden und mit je einer Mokkabohne belegen. Abkühlen lassen.