



hr1-DOLCE VITA

Theresa Baumgärtner:

Mokka-Schiffchen

für 4-6 Personen, Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

ZUTATEN für ca. 25 Stück:

Teig:

125 g Dinkelmehl Type 630
45 g fein gemahlene Mandeln
1 Prise Salz
1 TL Instantkaffee (100% Arabica)
65 g kalte Butter
1 Eigelb

Füllung:

40 g weiche Butter (Zimmertemperatur)
30 g Puderzucker
1 TL Instantkaffee (100% Arabica)
1 TL Rum
1 kleine Prise Salz

Außerdem:

Backpapier für das Backblech
etwas Dinkelmehl für die Arbeitsfläche

Guss:

45 g Puderzucker
10 ml heißes Wasser
½ TL Instantkaffee (100% Arabica)
25 Mokkabohnen aus Schokolade

ZUBEREITUNG

Das Mehl, die Mandeln, das Salz und den löslichen Kaffee in eine Rührschüssel geben. Die Butter in kleinen Würfeln hinzufügen und alles mit der Hand zu Streuseln vermengen. Zuletzt das Eigelb dazugeben und alles rasch zu einem geschmeidigen Mürbeteig verkneten. Den Teig abgedeckt 30 Minuten kühl stellen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig 2-3 mm dick ausrollen und 6x3 cm große Schiffchen (Ovale) ausstechen. Die Plätzchen auf das Blech legen und 15 Minuten kühl stellen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen. Die Schiffchen im heißen Backofen 13-14 Minuten backen, danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Füllung die Butter in einen hohen, schmalen Rührbecher geben und cremig rühren. Die restlichen Zutaten dazugeben und unterrühren. Jeweils ein Schiffchen dünn mit der Mokka-creme bestreichen und ein zweites als Deckel obendrauf setzen. Auf diese Weise alle Plätzchen füllen.

Für den Guss alle Zutaten in einer kleinen Schüssel glattrühren. Die Mokka-schiffchen damit dünn bestreichen, dabei einen kleinen Rand freilassen. Zum Schluss auf jedes Plätzchen eine Mokkabohne setzen und den Guss trocknen lassen.

Zum Dekorieren der Schiffchen verwende ich traditionell Mokkabohnen aus feinsten Bitterschokolade.



hr1-DOLCE VITA

Rezept aus dem Buch:

Theresa Baumgärtner

Wundervolle Weihnachtsbäckerei: Nussknacker & Schwan

Brandstätter Verlag

ISBN 978-3710604737