

Espressokipferl

Kaffee und Kekse sind schon immer eine gute Kombination. Diese schokoladigen Espressokipferl mit dem Back-Öl Klassik vereinen Espresso und Plätzchen zu einem einzigartigem Geschmackserlebnis.

Zutaten
80 Portionen

für die Espressokipferl
150 g Bitterschokolade
125 g Byodo Back-Öl Klassik
1 Espresso (30 ml)
2 EL Instant Kaffeepulver
1 Msp. Tonkabohne, gerieben
1 Prise Koriander, gemahlen
200 g Puderzucker
220 g Mandeln, gemahlen
65 g Mehl
zum Verzieren
85 g Bitterschokolade
10 g Sahne
20 ml Byodo Back-Öl Klassik

Zubereitung

150 g Bitterschokolade und das Back-Öl in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Direkt das Instantpulver einrühren bis die Schokoladenmasse homogen ist. Mandeln, Mehl und Puderzucker vermengen und mit Espresso und dem Knethaken in die Schokoladenmasse einarbeiten. Den Teig in

Frischhaltefolie einwickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Vor dem Verarbeiten den Teig nochmals kurz durchkneten und ihn dann in walnussgroße Stücke teilen und Kipferl formen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech in Abstand von 2 cm auflegen. Die Kipferl ca. 12 Minuten backen.

Zum Verzieren die restliche Bitterschokolade mit Sahne und Back-Öl in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Abschließend die fertigen Plätzchen an der Spitze in Schokolade tauchen und auf Backpapier auskühlen lassen.