



## 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. Tokabohne, gerieben

1 Prise Koriander, gemahlen

200 g Puderzucker

240 g Mandeln, gemahlen

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 Knetbacken 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.