

REZEPT DES MONATS DEZEMBER ESPRESSO KEKSE MIT MANDELN UND DUNKLER SCHOKOLADE

So schmeckt unsere Region



Meine Region.
Meine Produkte.
Mein Markt.

ZG Raiffeisen
Markt



Hi, ich bin Lena von Lenaliciously – einem Blog mit veganen, teilweise gluten- und zuckerfreien Rezepten! Schaut doch mal rein, probiert die super leckeren Rezepte aus und lasst es Euch schmecken ...



RM 1,230/150



ESPRESSO KEKSE MIT MANDELN UND DUNKLER SCHOKOLADE



5-8 Minuten Zubereitungszeit
+ 60 Minuten Ruhezeit
+ 8-12 Minuten Backzeit



3-4 Personen

ZUTATEN

100 g Weizenmehl Type 550*
1/2 TL Kakaopulver*
1 TL Exklusiv Espresso,
gemahlen*
1/2 TL Zimt*
1 TL Vanillezucker*
1 Prise Salz*
30 g Rohrohrzucker*
70 g Butter oder Margarine
1 Eigelb*
30 g gehackte Mandeln*
50 g dunkle Schokolade

Zubereitung:

In einer Schüssel das Mehl mit Kakao, Espessopulver, Zimt, Vanillezucker, Salz, Rohrohrzucker, Butter und Eigelb vermischen, bis ein Teig entsteht. Diesen Teig zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie einwickeln und für eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.



Die Mandeln auf der Arbeitsfläche verteilen und den Teig darin wälzen. In ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf dem Backblech verteilen. Für 8-12 Minuten backen und komplett abkühlen lassen.

Die dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit einem Löffel über die Kekse verteilen.

*Diese Zutaten erhalten Sie in Ihrem ZG Raiffeisen Markt.

www.lenaliciously.com

