

Schoko Tupfen mit PIMENT

Zutaten

Zubereitung



- ½ TL Kaffee (löslich) oder Zichorienpulverkaffee
- 100 Gramm Butter (weich)
- 1 Prise Salz
- 150 Gramm Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 200 Gramm Mehl
- 20 Gramm Kakaopulver (2 schwach gehäufte EL)
- 2 Messersp. Piment (gemahlen)
- Kakao (zum Bestäuben)

Den Backofen auf 180 Grad, vorheizen. Das Kaffeepulver in 1 EL heißem Wasser auflösen. Butter, Salz, Puderzucker, Vanillezucker und löslichen Kaffee cremig schlagen. Das Ei unterrühren. Mehl, Kakao und Piment mischen und unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit sehr großer Sterntülle füllen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche aus dem Teig kleine Tupfen spritzen. Dazwischen Platz lassen, weil die Plätzchen noch etwas auseinanderlaufen. Im Ofen etwa 8-10 Min. backen. Die Tupfen vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dünn mit Kakaopulver bestäuben. Der Teig ist sehr fest und muss mit viel Kraft aus dem Spritzbeutel gedrückt werden. Wäre der Teig weicher, würde das Tupfenmuster beim Backen verlaufen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Schoko Tupfen mit PIMENT

Zutaten

Zubereitung



- ½ TL Kaffee (löslich) oder Zichorienpulverkaffee
- 100 Gramm Butter (weich)
- 1 Prise Salz
- 150 Gramm Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 200 Gramm Mehl
- 20 Gramm Kakaopulver (2 schwach gehäufte EL)
- 2 Messersp. Piment (gemahlen)
- Kakao (zum Bestäuben)

Den Backofen auf 180 Grad, vorheizen. Das Kaffeepulver in 1 EL heißem Wasser auflösen. Butter, Salz, Puderzucker, Vanillezucker und löslichen Kaffee cremig schlagen. Das Ei unterrühren. Mehl, Kakao und Piment mischen und unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit sehr großer Sterntülle füllen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche aus dem Teig kleine Tupfen spritzen. Dazwischen Platz lassen, weil die Plätzchen noch etwas auseinanderlaufen. Im Ofen etwa 8-10 Min. backen. Die Tupfen vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dünn mit Kakaopulver bestäuben. Der Teig ist sehr fest und muss mit viel Kraft aus dem Spritzbeutel gedrückt werden. Wäre der Teig weicher, würde das Tupfenmuster beim Backen verlaufen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Schoko Tupfen mit PIMENT

Zutaten

Zubereitung



- ½ TL Kaffee (löslich) oder Zichorienpulverkaffee
- 100 Gramm Butter (weich)
- 1 Prise Salz
- 150 Gramm Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 200 Gramm Mehl
- 20 Gramm Kakaopulver (2 schwach gehäufte EL)
- 2 Messersp. Piment (gemahlen)
- Kakao (zum Bestäuben)

Den Backofen auf 180 Grad, vorheizen. Das Kaffeepulver in 1 EL heißem Wasser auflösen. Butter, Salz, Puderzucker, Vanillezucker und löslichen Kaffee cremig schlagen. Das Ei unterrühren. Mehl, Kakao und Piment mischen und unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit sehr großer Sterntülle füllen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche aus dem Teig kleine Tupfen spritzen. Dazwischen Platz lassen, weil die Plätzchen noch etwas auseinanderlaufen. Im Ofen etwa 8-10 Min. backen. Die Tupfen vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dünn mit Kakaopulver bestäuben. Der Teig ist sehr fest und muss mit viel Kraft aus dem Spritzbeutel gedrückt werden. Wäre der Teig weicher, würde das Tupfenmuster beim Backen verlaufen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Schoko Tupfen mit PIMENT

Zutaten

Zubereitung



- ½ TL Kaffee (löslich) oder Zichorienpulverkaffee
- 100 Gramm Butter (weich)
- 1 Prise Salz
- 150 Gramm Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 200 Gramm Mehl
- 20 Gramm Kakaopulver (2 schwach gehäufte EL)
- 2 Messersp. Piment (gemahlen)
- Kakao (zum Bestäuben)

Den Backofen auf 180 Grad, vorheizen. Das Kaffeepulver in 1 EL heißem Wasser auflösen. Butter, Salz, Puderzucker, Vanillezucker und löslichen Kaffee cremig schlagen. Das Ei unterrühren. Mehl, Kakao und Piment mischen und unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit sehr großer Sterntülle füllen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche aus dem Teig kleine Tupfen spritzen. Dazwischen Platz lassen, weil die Plätzchen noch etwas auseinanderlaufen. Im Ofen etwa 8-10 Min. backen. Die Tupfen vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dünn mit Kakaopulver bestäuben. Der Teig ist sehr fest und muss mit viel Kraft aus dem Spritzbeutel gedrückt werden. Wäre der Teig weicher, würde das Tupfenmuster beim Backen verlaufen.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Schoko Tupfen mit PIMENT

Zutaten

Zubereitung

- ½ TL Kaffee (löslich) oder Zichorienpulverkaffee
- 100 Gramm Butter (weich)
- 1 Prise Salz
- 150 Gramm Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 200 Gramm Mehl
- 20 Gramm Kakaopulver (2 schwach gehäufte EL)
- 2 Messersp. Piment (gemahlen)
- Kakao (zum Bestäuben)

Den Backofen auf 180 Grad, vorheizen. Das Kaffeepulver in 1 EL heißem Wasser auflösen. Butter, Salz, Puderzucker, Vanillezucker und löslichen Kaffee cremig schlagen. Das Ei unterrühren. Mehl, Kakao und Piment mischen und unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit sehr großer Sterntülle füllen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche aus dem Teig kleine Tupfen spritzen. Dazwischen Platz lassen, weil die Plätzchen noch etwas auseinanderlaufen. Im Ofen etwa 8-10 Min. backen. Die Tupfen vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dünn mit Kakaopulver bestäuben. Der Teig ist sehr fest und muss mit viel Kraft aus dem Spritzbeutel gedrückt werden. Wäre der Teig weicher, würde das Tupfenmuster beim Backen verlaufen.