

Mokkakekse

Zutaten:

Teig

150 g Stärke
60 g Mehl
½ TL Zimt
30 g Kakaopulver
50 g Puderzucker
½ TL Vanilleextrakt
130 g kalte Butter
2 EL kalter Espresso

Zum Fertigstellen

100 g Schokolade oder Marmelade

Zubereitung:

Verrühren Sie die trockenen Zutaten, also Stärke, Mehl, Zimt, Kakao und Puderzucker miteinander. Anschließend Vanilleextrakt, Butter in kleinen Stücken und Espresso hinzu geben und verkneten Sie die Zutaten zu einem bröseligen Teig. Er sieht jetzt sehr trocken aus, wird aber gleich geschmeidig.

Kneten Sie den Teig mit den Händen zusammen, so dass er geschmeidig wird. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen und rasten lassen.

Halbieren Sie den Teig und formen Sie jeweils eine Rolle mit 2 cm Durchmesser und schneiden davon 1 cm breite Scheiben ab. Kugeln formen, sodass die Kugeln einen Durchmesser von etwa 2 cm Durchmesser haben. Mit dem kleinen Finger oder einem Holzlöffelstiel eine kleine Mulde bilden. Hierbei reißt der Teig außen leicht ein, das soll so sein.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U für etwa 12-15 Minuten und danach abkühlen lassen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und die Mulden damit füllen - fertig

Mein persönlicher Tipp: Anstatt der Schokolade mit Marmelade füllen, da sie mir so einfacher besser schmecken oder auch zuerst etwas Marmelade und mit Schokolade ergänzen.

Viel Freude beim Genießen wünscht Ihnen

Ingrid Jansky

