



Espresso-Schoko-Plätzchen

Zutaten

150 g helles Mehl

150 g gemahlene Erdmandeln

120 g Dattelsucker

2 Esslöffel Vanillezucker

20 g Kakaopulver

1 Messerspitze(n) Backpulver

0.5 Teelöffel Zimt

1 Prise(n) Salz

150 g Pflanzenmargarine

2 Esslöffel Espresso (zubereitet)

Etwas Chufella

120 g vegane, dunkle Kuvertüre

Etwas gehackte Pistazienkerne

Kochzeit: 2 h

Gesamtzeit: 2 h

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Bereite eine Tasse Espresso zu und lasse sie abkühlen.

2.

Gib Mehl, gemahlene Erdmandeln, Dattelsucker, Vanillezucker, Kakaopulver, Backpulver, Zimt und eine Prise Salz in eine Rührschüssel und mische die Zutaten gründlich.

3.

Schneide die kalte Pflanzenmargarine in Flöckchen und gib sie mit 2 EL Espresso zu den trockenen Zutaten.

4.

Verarbeite die Zutaten mit den Fingern zu einem bröseligen Teig und knete den Mürbteig anschließend kurz durch.

5.

Forme nun Teigrollen mit einem Durchmesser von ca. 3 cm, wickle sie in Frischhaltefolie ein & stelle sie für etwa 1,5 Stunden im Kühlschrank kalt.

6.

Entferne Frischhaltefolie & schneide etwa 0,5 cm breite Scheiben vom Teig ab.

7.

Kleide ein Backblech mit Backpapier aus, lege die Plätzchen darauf und backe sie bei 180 °C Ober- / Unterhitze im vorgeheizten Backofen für etwa 14 Minuten.

Lasse die Plätzchen nach dem Backen vollständig auskühlen.

8.

Bestreiche die Hälfte der Plätzchen mit etwas Chufella, setze die anderen Plätzchen mit der Unterseite nach innen darauf & drücke sie vorsichtig etwas an.

9.

Hacke die Kuvertüre klein und schmilz sie unter Rühren bei niedriger Temperatur über dem Wasserbad.

10.

Tunke die Espresso-Schoko-Plätzchen zur Hälfte in die Kuvertüre, setze sie auf Backpapier ab, bestreue sie mit gehackten Pistazien und lasse die Kuvertüre auskühlen.