

Mokkastangerl

ZUTATEN:

Für den Teig:

50 g Mandeln
50 g Haselnüsse
275 g Mehl
75 g Zucker
1 P. Vanillezucker
2TL Kakao
1 Prise Salz
200 g Butter
2 Eigelbe
2 EL kalten Espresso, stark

Für die Verzierung:

150 g Zartbitter-Kuvertüre
20 g Kokosfett

ZUBEREITUNG:

Mandeln und Haselnüsse im Mixtopf 10 Sek. Stufe 7 mahlen.

Restliche Teigzutaten zugeben und 1 Min./Teigstufe kneten.
Den Teig auf der Arbeitsfläche von Hand zu einer Kugel kneten.
Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Std. in den
Kühlschrank stellen.

Teig portionsweise zu kleinen fingerdicken Rollen formen und
ca. 6-7 cm lange Stangen abschneiden. Die Stangen auf 2-3
mit Backpapier belegte Backbleche geben und im vorgeheizten Backofen bei 160°C (Umluft) auf
mittlerer Schiene ca.

10-12 Min. backen (ggf. die Bleche zwischenzeitlich tauschen,
um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erhalten).

Für die Verzierung Kuvertüre in Stücken in den Mixtopf
geben und 10 Sek. Stufe 8 zerkleinern. Kokosfett zugeben
und 3 Min. 50°C/Stufe 2 schmelzen.

Die abgekühlten Plätzchen mit jeder Seite in die flüssige
Schokolade tauchen und fest werden lassen.