



Kaffee-Nuss-Gebäck

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für ca. 35 Stück:

150 g Mehl, 50 g Kakaopulver, 50 g gemahlene Haselnüsse, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz, 2 Eier, 150 g Zucker, 2 TL Instantkaffee, 6 EL Pflanzenöl, Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Das Mehl mit Kakaopulver, Nüssen, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Eier mit Zucker, Kaffee und Öl in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Die Mehlmischung nach und nach einarbeiten, bis ein homogener Teig entstanden ist.
2. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Löffelweise kleine Häufchen mit etwas Abstand auf das Blech geben und das Gebäck im Ofen 12–15 Minuten in den Ofen schieben. Mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.