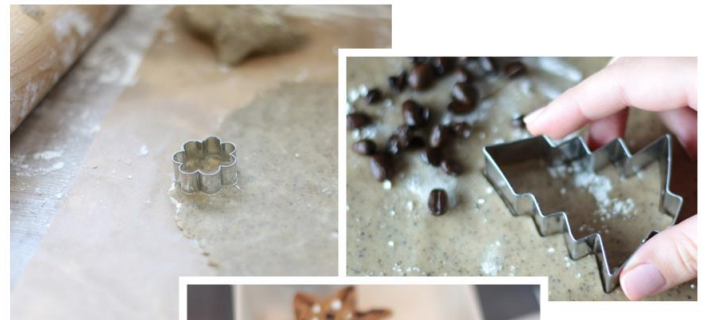


# Cappuccino-Schokokekse

## Zutaten für den Teig:

- 200g Dinkelmehl
- 1EL fein gemahlene  
Espressobohnen
- 1 Prise Salz
- 120g weiche Butter
- 80g Puderzucker
- 1 Päck. Vanillezucker



## Zutaten für die Füllung:

- 150g Espressobohnen
- 150g Sahne
- 200g Vollmilchkuvertüre
- 100g Zartbitterkuvertüre



1. Mehl, Espresso und Salz mischen. Butter, Puder- und Vanillezucker ca. 2 Minuten cremig rühren. Mehlmischung unterrühren. Zum glatten Teig verkneten, 30 min. kalt stellen.

2. Teig portionsweise zwischen aufgeschnittenen Gefrierbeuteln 3-4 mm dick ausrollen, kalt stellen. Im heißen Ofen (180°C Grad auf mittlerer Schiene) ca. 8 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Bohnen und Sahne aufkochen, von der Kochstelle ziehen, 5 Min. ziehen lassen.

4. Die Bohnen heraussieben und anschließend die 200g Vollmilch-Kuvertüre in der Sahne schmelzen lassen. Solange kalt stellen, bis die Masse spritzfähig ist.

5. Schokocreame in einen Spritzbeutel füllen und die Hälfte der kekse damit bespritzen. Restliche Kekse daraufsetzen. Kurz kalt stellen. Mit geschmolzener Zartbitterkuvertüre garnieren.

**Tipp:** Den Teig nicht zu dünn ausrollen und nicht zu filigrane Förmchen zum Ausstecken verwenden!