

Kaffee-Mandel-Blumen



Zutaten für ca. 30 Stück:

250 g Butter
180 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
4 Eier
250 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver
100 ml Espresso
100 g Schokoladentropfchen

Für den Guss:

200 g Puderzucker
4 EL Espresso
2 EL Kaffeeoder
Mokkalikör

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren. Eier nach und nach einrühren. Mehl und Mandeln mit dem Backpulver mischen und den Espresso unterrühren. Schokotropfen unterheben. Den Teig gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Bei 150-170° C ca. 25-30 Minuten backen, bis der Kuchen hellbraun ist.

Auskühlen lassen. Mit einem Ausstecher Blumen ausstechen. Ganz vorsichtig jeweils 1 Blume auf einen Schaschlikspieß aufstecken.

Für den Guss Puderzucker mit Espresso und Likör glatt rühren. Die Kuchen-Blumen vorsichtig damit überziehen und trocknen lassen.

Eine Styropor-Halbkugel mit Alufolie umwickeln. Die Blumen vorsichtig hineinstecken.

Rezept: Gläserne Küche, Oelde