



Cafe - Kekse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

„Buttrig - krosse Cafe - Kekse“, kinderleicht, schnell gemacht

Zutaten

- 2 EL löslicher Kaffee (z.B. Nescafe - Gold)
- 25 ml warmes Wasser
- 160 g Mehl, gesiebt
- 100 g weiche Butter
- 25 g Haselnüsse, gemahlen
- 25 g Mandeln, gemahlen
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Kuchenglasur (Haselnuss oder Schokolade)

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Kaffee in dem Wasser auflösen; das Mehl, Zucker, 1 Prise Salz und die Nüsse mischen.

Schritt2

Die Butter in Würfeln dazu geben und mit den Knethaken des Handmixers zu einer glatten Masse verrühren, danach von Hand noch etwas durchkneten.

Schritt3

Kleine, beliebig große Kugeln rollen und auf ein gefettetes Backblech setzen; mit einem Teigschaber flach drücken.

Schritt4

Bei 160 ° C Heißluft, ca. 12 - 15 min. in der mittleren Schiene backen.

Schritt5

Danach auskühlen lassen und mit brauner oder weißer Schokolade oder handelsüblicher Haselnussglasur bestreichen.

Rezeptart: Teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cafe-kekse/>