

## Zutaten:

3 geh. TL Instantkaffee und 1 EL heißes Wasser  
125 g Butter auf Zimmertemp.  
130 g Puderzucker  
80 g Speisestärke  
1 EL Kakao (=ca. 30 g)  
150-160 g Mehl und 1 gestr. TL Backpulver  
1 Ei Gr. M



## Zubereitung:

- 1) Vermischt den Instantkaffee mit dem heißen Wasser. Vermischt etwa 2/3 vom Mehl mit dem Backpulver.
- 2) In eine Rührschüssel gebt ihr die Butter, das Ei, Kaffee und die Stärke und vermengt diese kurz. Fügt den einen Teil vom Mehl hinzu, in dem das Backpulver ist und erst dann, nach Bedarf, den anderen.
- 3) Die Masse ist nicht zu fest und nicht zu weich, perfekt um daraus Kekse zu formen (keine Kühlzeit notwendig). Entnehmt immer die gleiche Menge an Teig (ca. 1 walnussgroße Menge pro Keks). Formt daraus ovale Würste, die ihr mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legt.
- 4) Nehmt einen Zahnstocher und drückt diesen der Länge nach in den Teig. Die Kekse werden im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad O/U Hitze, je nach Größe, ca. 10-15 min lang gebacken.
- 5) Nehmt sie heraus und lasst sie auskühlen. Nach Wunsch könnt ihr sie auch in Schokolade tunken. Dafür braucht ihr ca. 150 g Zartbitterkuvertüre und 1,5 EL Öl, die ihr über einem Wasserbad schmelzt.

### **Sastojci:**

3 vrhom pune kašice instant kafe i 1 kašika  
vrela vode

125 g maslaca na sobnoj temp.

130 g šećera u prahu

80 g gustina

1 kašika kakaa (=ca. 30 g)

150-160 g brašna i 1 vrhom ravna kašika  
praška za pecivo

1 jaje vel. M



### **Priprema:**

1) Pomiješajte instant kafu sa vrelom vodom. Pomiješajte 2/3 brašna sa praškom za pecivo.

2) U posudu za miksiranje stavite maslac, jaje, šećer u prahu, kafu i gustin i kratko promiješajte. Potom dodajte brašno, prvo onaj dio sa praškom za pecivo a zatim po potrebi i onaj preostali. Zamijesite kompaktno tijesto.

3) Ono ne smije biti ni tvrdo ni previše mekano. Inače bude savršeno za formiranje keksi (nema potrebe da se hladi – odmah se koristi). Oduzimajte uvijek istu količinu smjese (otprilike u veličini oraha) i oblikujte rolne. Redajte ih sa dovoljno razmaka na pleh obložen pek papirom.

4) Uzmite čačkalicu i po dužini je pritisnite u sred keksi. Pecite ih u zagrijanoj rerni na 180 stepeni gornji/donji grijači, zavisno od veličine, 10-15 min.

5) Izvadite ih i ostavite da se ohlade. Po želji ih možete umočiti u glazuru od čokolade za koju vam je potrebno 150 g tamne čokolade i 1,5 kašike ulja, koji se otope na pari.