

# Mokkakugeln



## Zutaten:

- 250 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 250 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 EL Kakao
- 2 EL Instant-Kaffee
- etwas Mehl zum Formen
- 60-65 Mokkabohnen

## Zubereitung:

Mehl, Speisestärke, Fett, Zucker, Kakao und Kaffeepulver mit Handrührgerät und Knethaken oder mit der Küchenmaschine, verkneten. Zum Schluß noch mit den Händen kneten, in Folie wickeln und eine Stunde kalt stellen, am besten im Kühlschrank.

Nun aus dem Teig mit bemehlten Händen kleine Kugeln (ca. 12g) formen und in die Mitte eine Mokkabohne drücken. Anschließend möglichst nochmals kalt stellen, im Winter einfach ans offene Fenster, wenn es kalt draußen ist. Wenn der Teig zu warm in den Ofen kommt, laufen die Kugeln auseinander, insgesamt ca. 65 Stück.

Ofen auf ca. 200°C Ober- und Unterhitze oder 170°C Umluft, Gas Stufe 3, vorheizen. Anschließend die Mokkakugeln etwa 15 Min. backen. Kurz abkühlen lassen und anschließend auf ein Rost zum Auskühlen setzen.

Wenn sie ein paar Tage gelagert sind, ist die Konsistenz besser und der Geschmack intensiver.

**Schwierigkeitsgrad:** leicht

**Zubereitungszeit:** 15 Min.

**Standzeit:** 60 Min.

**Backzeit:** 15 Min. Jeder Ofen ist anders, diese Zeit benötigt mein Ofen.