

Mokka-Nuss-Stangen

Zutaten f. ca. 56 Stück:

275 g Mehl
100 g gem. Haselnüssen
75 g Zucker
1 P. Vanillezucker
2 ½ TL Kakaopulver
1 Pr. Salz
2 Eigelbe (Gr. M)
4 TL kalter starker Espresso
200 g kalte Butter
200 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

1. Mehl, Nüsse, Zucker, Vanillezucker, 2 TL Kakao, 1 Pr. Salz, Eigelbe, Espresso und Butter in den Mixtopf geben und 20 Sek. / Stufe 5 zu einem Knetteig verarbeiten.
2. Teig achteln und jeweils zu einer Rolle (ca. 42 cm lang) formen. In Folie wickeln und kalt stellen.
3. Ofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 200 °C / Umluft: 175 °C). Jede Rolle in ca. 7 Stangen schneiden und auf die Bleche legen. Nacheinander im Ofen 11–13 Min. backen.
4. Auskühlen lassen.
5. Kuvertüre hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Die Enden der Mokka-Stangen in die Kuvertüre tauchen und trocknen lassen. Mit 1/2 TL Kakao bestäuben.

Traumstücke

Zutaten:

500 g Mehl
5 Eigelbe
250 g Butter
20 g selbstgem. Vanillezucker
150 g Zucker
100 - 150 g Puderzucker zum
Wälzen

Zubereitung:

1. Mehl, Eigelb, gewürfelte Butter, Vanillezucker, und Zucker in den Mixtopf geben und 20 Sek. / Stufe 5 zu einem Teig verarbeiten.
2. Den Teig in 3 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Diese, in Frischhaltefolie gewickelt, für einige Min. in den Kühlschrank legen.
3. Anschließen aus dem Teig. 1 – 2 cm dicke Würste formen und diese mit dem Messer in (je nach Geschmack) 2 – 3 cm lange Stücke schneiden. Die kleine Teigstücke gehen nicht weiter auf, es muss somit kein großer Abstand eingehalten werden.
4. Im Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 15 Min. backen und anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Erst wenn sie fast abgekühlt sind im Puderzucker rundherum wälzen.