



Menge 40 - 50 Stück



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

SCHOKO-KNUSPER-KEKSE MIT ESPRESSOGLASUR

Herrlich knusprig und schokoladig - eine leckere Nascherei für zwischendurch!



Zubereitung

- 1.** Schokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen.
- 2.** Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, dann die geschmolzene Schokolade unterrühren.
- 3.** Haselnüsse, Mehl, Salz, Kakao, Gewürze und Ei unterrühren und alles gut verkneten.
- 4.** 2 Rollen formen und diese für ca. ½ Stunde kalt stellen.
- 5.** Rollen in Diamant Grümmel Kandis wälzen, dann Kekse mit ca. 8 mm Dicke abschneiden. Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- 6.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 8–10 Minuten backen.
- 7.** Diamant Puderzucker mit espressopulver, Wasser und Milch anrühren und Kekse damit bestreichen.

Zutaten

| | |
|------------|-------------------------------------------|
| 150 g | Schokolade, zartbitter (50 % Kakaoanteil) |
| 150 g | weiche Butter |
| 160 g | Diamant Feinster Zucker |
| 1 Päckchen | Vanillezucker |
| 100 g | gemahlene Haselnüsse |
| 175 g | Mehl |
| 1 Prise | Salz |
| 1 EL | echter Kakao (gesiebt) |
| 1 TL | Zimt |
| 1/2 TL | gemahlener Kardamom |
| 1 | Ei |
| 100 g | Diamant Grümmel Kandis |
| 100 g | Diamant Puderzucker |
| 1 TL | Espressopulver Instant |
| 1 EL | Wasser |
| 1 EL | Milch |

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.