

Espresso-Schnitten

Zutaten:

250 Gramm Butter
180 Gramm Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
4 Eier
250 Gramm Mehl
1 Teelöffel Backpulver
100 Milliliter Espresso oder zwei Teelöffel Instant-Espressopulver
100 Gramm Schokoladentropfen
100 Gramm Haselnüsse, gemahlen

Zutaten für den Guss:

200 Gramm Puderzucker
4 EL Espresso
2 EL Kaffee-, Whiskey- oder Mokkalikör

Zubereitung:

Butter cremig rühren, abwechselnd Zucker, Vanillinzucker und Eier zufügen. Das mit Backpulver vermischte Mehl, Espresso oder Espresso-Pulver und Nüsse unterrühren.

Zuletzt die Schokoladentropfen kurz unterrühren. Den Teig gleichmäßig auf ein Backblech streichen und bei 150 bis 170 Grad (Heißluft) rund 25 bis 30 Minuten hellbraun backen.

Puderzucker mit Espresso und Likör glattrühren. Nach dem Backen den noch leicht warmen Kuchen mit dem Guss bestreichen.

Dieses weihnachtliche Rezept stammt von [Miele.de](https://www.miele.de).

Geeignete Getränke:

coffee

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/espresso-schnitten>