

Zutaten:

ca. 380 g Mehl (405er in D oder W480 in Ö)
Prise Salz
250 g zimmerwarme Butter
100 g Puderzucker
1 Msp. Vanillepulver (oder 1 Pkg. Vanillezucker)
2 Eigelbe
1 geh. EL Kakao (=ca. 15 g)

Füllung:

250 g weiche Butter
70 g Puderzucker
100 g Zartbitterschokolade
2 TL Instantkaffee (=ca. 4 g) + 1 EL heißes Wasser

Glasur:

120 g Puderzucker
2 TL Instantkaffee + 20 ml heißes Wasser
Schoko-Kaffeebohnen zum Dekorieren



Zubereitung Teig:

- 1) In einer Schüssel mixt ihr die weiche Butter mit dem Puderzucker, der Vanille, dem Salz und Kakao kurz cremig.
- 2) Fügt portionsweise und unter ständigem Mixen die Eigelbe hinzu.
- 3) Fügt das Mehl portionsweise hinzu und verknetet einen kompakten Teig, der nicht am Schüsselrand klebt.
- 4) Teilt den Teig auf 2 Hälften auf und wickelt jede (schön flach gedrückt, damit sie schneller auskühlen) in Frischhaltefolie ein. Stellt die Teigplatten für 1-1,5 h kühl.
- 5) Bereitet 1-2 große Backofenbleche vor und legt diese mit Backpapier aus.
- 6) Heizt den Backofen auf 180 Grad O/U Hitze vor. Erwärmt die erste Teigplatte ein wenig mit den Handflächen und rollt den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 2-3 mm dick aus. Zu dünn sollte er nicht sein, da die Kekse sonst schnell verbrennen.
- 7) Stecht mithilfe einer (4 cm großen) Ausstechform Kreise aus und legt sie aufs Blech.
- 8) Da vom Ausstechen Reste bleiben, sammelt ihr diese und knetet sie zu einem Fladen zusammen. Diesen wickelt ihr in Frischhaltefolie und gebt ihn wieder in den Kühlschrank, auch wenn es nur 15-20 min sind, je kühler der Teig, umso besser lässt er sich verarbeiten. Mit der zweiten, in Folie gewickelten Hälfte, geht ihr gleich vor.
- 9) Backt die Kekse ca. 8-10 min je nach Größe und Dicke des Teiges. Behaltet sie unbedingt im Auge. Danach lasst ihr sie vollständig auskühlen.

Creme:

- 10) Schmelzt die Schokolade über einem leicht köchelnden Wasserbad. Vermischt den Instantkaffee mit dem heißen Wasser. Gebt die Mischung durch ein Sieb, um Kaffeeklumpchen zu entfernen und lasst den Kaffee aber auch die Schokolade auf Zimmertemp. auskühlen.
- 11) Mixt die Butter mit dem Puderzucker cremig. Fügt unter ständigem Mixen Kaffee und Schokolade hinzu.
- 12) Füllt die Creme in einen Spritzbeutel um und schneidet ein Loch hinein oder verwendet eine Lochtülle.
- 13) Legt die Hälfte der Keks-Kreise umgedreht auf ein Tablett und spritzt auf jeden Kreis einen Tupfer von der Creme. Darauf legt ihr einen zweiten Kreis und drückt diesen so flach, dass man seitlich die Creme sehen kann, aber ohne dass sie herausquillt.
- 14) Stellt die befüllten Kekse für mind. 30 min kühl.

Glasur:

- 15) Vermischt Kaffee und heißes Wasser. Gebt auch diesen Kaffee durch ein Sieb und nach und nach zum Puderzucker dazu, bis eine cremige Glasur entstanden ist.
- 16) Tunkt die Kekse mit der Oberseite in die Glasur, streift den Überschuss ab und legt eine Schoko-Kaffeebohne auf die Glasur drauf. Falls die Glasur im Laufe der Zeit zu fest wird oder austrocknet, gebt sie für ein paar Sekunden in die Mikrowelle oder streckt sie mit etwas warmem Wasser.
- 17) Stellt die Kekse wiederum kühl und verpackt sie am besten luftdicht in Metallboxen, die ihr mit Küchenrolle ausgelegt habt.

Sastojci:

ca. 380 g brašna (tip 405 u D ili w480 u AUT)
prstohvat soli
250 g omekšalog maslaca
100 g šećera u prahu
na vrh noža vanilije u prahu (ili 1 vanilin šećer)
2 žumanjka
1 kašika kakaa (=oko 15 g)

Krema:

250 g omekšalog maslaca
70 g šećera u prahu
100 g tamne čokolade
2 kašičice instant kafe (=ca. 4 g) + 1 kašika vrele vode

Glazura:

120 g šećera u prahu
2 kašičice instant kafe + 20 ml vrele vode
čokoladna zrna kafe za ukrašavanje



Priprema tijesta:

- 1) U posudi za miješanje kremasto umutite omekšali maslac sa šećerom u prahu, vanilijom, solju i kakaom.
- 2) Dodajte žumanjke uz stalno miksanje.
- 3) Postepeno dodajte brašno i mijesite, dok ne dobijete kompaktno tijesto, koje se ne lijepi za posudu.
- 4) Tijesto podijelite na 2 polovice i svaku umotajte u prozirnu foliju (poravnajte tijesto kako bi se što prije ohladilo). Hladite tijesto u frižideru 1-1,5 h.
- 5) Pripremite 1-2 velika pleha i obložite ih pek papirom.
- 6) Zagrijte rernu na 180 stepeni g/d grijači. Prvi komad tijesta malo zagrijte dlanovima i razvaljajte na lagano pobrašnjennoj površini na debljinu od ca. 2-3 mm. Ne smije biti pretanko jer će keksići inače izgorjeti.
- 7) Okruglom modlicom za keksiće (4 cm) vadite krugove i redajte ih na pleh.
- 8) Pošto ćete imati ostatke tijesta, sakupite ih i umijesite. Kuglu tijesta zamotajte u prozirnu foliju i vratite u frižider, čak i ako je na samo 15-20 minuta, što je tijesto hladnije, lakše se obrađuje. Na isti način postupite sa drugom polovicom tijesta.
- 9) Pecite keksiće oko 8-10 minuta, u zavisnosti od veličine i debljine tijesta. Obavezno ih posmatrajte kako nebi zagorjeli. Zatim ih ostavite da se potpuno ohlade.

Krema:

- 10) Otopite čokoladu na pari (voda ispod samo lagano kuha). Pomiješajte instant kafu sa vrućom vodom. Procijedite kafu kroz sito kako biste uklonili grudvice kafe i ostavite da se također ohladi, isto kao i otopljenu čokoladu.
- 11) Izmiksajte maslac sa šećerom u prahu dok ne postanu kremasti. Polako dodajte ohlađenu kafu i čokoladu uz stalno miksanje.
- 12) Kremu saspite u špric kesicu i urežite rupu ili koristite okrugli nastavak za kesice.
- 13) Polovicu gotovih keksića okrenite pa redajte na tacnu. Na svaki krug špricajte malo kreme. Stavite drugi krug na vrh i poravnajte tako da se sa strane vidi krema ali bez da iscure.
- 14) Stavite punjene keksiće na hladno mjesto najmanje 30 minuta.

Glazura:

- 15) Pomiješajte kafu i vrelu vodu. Ovu kafu također saspite kroz sito i postepeno dodajte u šećer u prahu, dok se ne stvori kremasta glazura.
- 16) Umočite vrh keksića u glazuru, odstranite višak i na glazuru stavite čokoladna zrna kafe. Ako glazura postane previše čvrsta ili se s vremenom osuši, ugrijte je u mikrovalnoj nekoliko sekundi ili je omekšajte s malo tople vode.
- 17) Ponovo keksiće stavite u frižider kako bi se glazura stegla pa ih spakujte u metalne kutije, obložene kuhinjskim papirom.