



www.heimbacher-hof.de

Dinkel - Mokkas

Zutaten für den Teig:

200 g Butter
150 g brauner Zucker
2 Eier
1 Teel. Zimt
1/2 Teel. Nelkenpulver
125 g Haselnüsse
100 g Blockschokolade
250 g Dinkelmehl Typ 1050
1 Teel. Backpulver
2 Eßl. Rum oder Wasser

Guss:

3 Teel. Instant-Kaffee
200 g Puderzucker
75 g Mokkabohnen

Butter, Zucker, Eier, Zimt und Nelkenpulver schaumig rühren. Grobgehackte Nüsse, feingehackte Schokolade, Dinkelmehl, Backpulver und Rum zugeben und unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und in den Backofen schieben.

Auf 175° C bzw. Gas: Stufe 2 schalten und etwa 20 Minuten backen.

Für den Guss Kaffeepulver mit etwa drei Esslöffel kochendem Wasser übergießen. Mit dem Puderzucker verrühren. Die gebackene Kuchenplatte damit bestreichen. Sofort vor dem Abkühlen in Quadrate, und diese nach belieben dann in Dreiecke schneiden und mit je einer Mokkabohne belegen.

Eine ruhige und gesegnete Adventszeit wünscht Ihnen der...

Heimbacher Hof

Familie Maxein Mainzer Str.
56566 Neuwied/ Heimbach-Weis
(zwischen Block und Heimbach)

Fon: 0 26 22 – 8 29 53

Eg-Bio-Kontrollnummer: D-RP-KO-005-99270-A