Kaffee-Kardamom-Plätzchen

Habt ihr schon einmal einen Mokka mit Kardamom getrunken? Meistens findet man auf Mittelaltermärkten einen Stand mit orientalischem Gebäck. Dort gibt es auch diesen leckeren Mokka. Er ist absolut köstlich und hat mich zu diesen Keksen inspiriert. Kaffee mit einem Hauch Kardamom… eine fantastische Kombination.

Rezept:
Zutaten: für ca. 50 Plätzchen
- 250g Mehl
- 125g weiche Butter
- 1 Ei Gr. M
- 60g Puderzucker
- 80g gemahlene Mandeln
- ½TL Kardamom, frisch gemörsert (fein)
- 2TL lösliches Kaffeepulver

Zubereitung:
Kaffeepulver fein mahlen, wenn es zu grobkörnig ist. Kardamom

mörsern und den Puderzucker sieben. Butter, Ei, Kardamom, Kaffeepulver und Puderzucker schaumig rühren. Jetzt die gemahlene Mandeln hinzufügen und vermengen. Mehl sieben, dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten.
In Klarsichtfolie einwickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Den Keksteig, auf der bemehlten Arbeitsplatte, ca.5mm dick ausrollen und mit der gewünschten Keksform ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und in ca. 12-14 Minuten goldbraun backen.
Anschließend komplett auskühlen lassen und nach Belieben verzieren.

Guten Appetit!