

Kaffee-Gnocchi



Zutaten:

240g glattes Mehl
40g Kakao
2 gestr. EL Nescafe
140g Staubzucker
2 Pkg Vanillezucker
240 g Butter

Mehl, Kaffeepulver, Kakaopulver und Vanillezucker mit dem Staubzucker vermischen.

Butter schaumig rühren und zu einem Teig verkneten. 20 Minuten bei Zimmertemperatur rasten lassen.

Dann kleine Kugeln formen und mit Gabelzinken am Backpapier flach drücken und Rillen prägen.

15 Minuten bei 170 Grad backen, auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.