

Kaffe-Amaranthknusperli

250g Butter
150g Zucker
3 Prisen Salz
2 Eier
100g Amaranth Popp
100g Haselnüsse gemahlen
2 Esslöffel sofort lösliches Kaffeepulver
3 Esslöffel Wasser
3 Esslöffel Kirsch
200g Mehl

Butter in einer Schüssel weich rühren. Zucker und Salz, dann ein Ei nach dem anderen darunter rühren, weiterrühren, bis die Masse hell ist. Amaranth Popp und die Haselnüsse dazugeben. Kaffee mit Wasser und dem Kirsch unter die Masse rühren. Mehl darunter ziehen. Den Teig in das Backblech geben und etwa 1cm dick ausstreichen. Backen: ca. 20 Min. auf 170 Grad. Herausnehmen und auskühlen.

Glasur
200g Puderzucker
1 Teelöffel sofort lösliches Kaffeepulver
2 Esslöffel Wasser
1 Teelöffel Kirsch

Alle Zutaten gut verrühren. Glasur in einen kleinen Plastikbeutel geben. Eine kleine Ecke abschneiden. Das Gebäck verzieren. In Quadrate schneiden.



<http://hanspeter-ryf.ch>