

## "Kaffeegnocchi"

### Zutaten:

150 g	Weizenmehl
150 g	Dinkelmehl
40 g	Kakaopulver
20 g	Gemahlene Kaffeebohnen
140 g	Puderzucker
1 Päckchen	Vanillezucker
250 g	Butter

### Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten innig zur Mehlmischung vermischen.

250 g Butter schaumig rühren und die Mehlmischung unterkneten.

30 min im Kühlschrank ruhen lassen.

Kleine Kugeln formen und mit einer Gabel auf dem Backblech etwas flach drücken

Bei 180°C (Ober/Unterhitze) ca. 15 min backen.

---

**Vino e olio da Giuseppe**

---

**Obing - Tel. 08624-4580**

---

**[www.vinoeolio-online.de](http://www.vinoeolio-online.de)**

---