

## Moccaguetzli

Für ein Blech

250g Butter  
150g Rohrohrzucker  
3 Prisen Salz  
2 Eier  
200g gemahlene Mandeln  
2 El. Kaffeepulver sofort löslich  
3 El. Wasser  
200g Mehl

### Zubereitung

Butter in einer Schüssel weich rühren. Den Zucker und das Salz begeben. Danach ein Ei nach dem anderen darunter rühren,iterrühren, bis die Masse hell ist. Die Mandeln begeben. Kaffee mit dem Wasser gut verrühren und unter die Masse mischen. Mehl darunter mischen. Den Teig in das vorbereitete Blech geben, 1 cm dick ausstreichen.

Backen: ca. 20 min. bei 180°C. Das Blech auskühlen lassen, und Rechtecke schneiden.