Mokka Zungen

Von Kuchenfee



Kaffee, Butter und ein Schuss Likör in einer Schüssel, mehr braucht es für dieses kleine Klassiker-Gebäck nicht. Mokka Zungen sind so eine typische Konditorei-Sache, die aussieht wie aufwändig dekoriert, aber in Wahrheit einfach **aufgespritzter Mürbeteig** ist. Ich habe das Rezept aus einem meiner ältesten handgeschriebenen Backbücher rausgekramt, weil ich diese kleinen Dinger früher mega gerne gegessen habe.

Der Trick liegt im Kaffee: Ich nehme **echten Espresso plus einen Löffel Kaffeelikör**, das gibt dem Gebäck einen viel volleren Geschmack als reines Kakaopulver. Wer keinen Likör da hat, lässt ihn einfach weg, der Espresso allein bringt schon genug Aroma und gleichzeitig die Lockerheit in den Teig. Ein Hinweis vorab: **nehmt eine Lochtülle, keine Sterntülle**, weil die feinen Rillen beim Backen eh zerlaufen. Hier kommt mein Rezept für klassische Mokka Zungen zum Aufspritzen:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**20 min**	**n/a**	**30 min**

20 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **170 g** Butter
- **150 g** Puderzucker
- **1 x** Eier
- **1 EL** Likör
  optional
- **2 EL** Espresso
- **2 EL** Kakao
- **180 g** Mehl

Werkzeuge

- Spritzbeutel
- Schüssel
- Waage

Zubereitung

01 All in Methode: Alles mit einander verrühren bis eine homogenen Masse entsteht.

02 In einen stabilen Spritzbeutel mit runder Tülle füllen. Gewünschte Größte aufspritzen und mindestens 90 Minuten kalt stellen. Ansonsten laufen sie komplett auseinander!

03 In den vorgeheizten Ofen bei 190°C schieben und etwa 10 Minuten backen.

04 Nach dem backen komplett auskühlen lassen und mit Schokolade nach Wunsch dekorieren.