**Moccaplätzli**

250 g Butter schaumig rühren

180 g Zucker

2 Päckli Vanillezucker zugeben, weiterrühren

1 Ei zugeben, weiterrühren

4 Kl Kaffeepulver aufgelöst in wenig heissem Wasser

 zugeben, gut mischen (Teig versuchen, evtl.

 etwas Kaffee zugeben- je nach Wunsch)

250 g Mehl

120 g gemahlene Nüsse mischen, darunter rühren

Teig in einen Spritzsack mit Zackentülle füllen und auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech nussgrosse Häufchen spritzen (Teig verläuft etwas beim Backen)

Oder mit zwei Kaffeelöffeln.

Backen: Im vorgeheizten Ofen 200 Grad 10- 15 Minuten.

Glasur

150 g Puderzucker

2 El Wasser

2 Kl Kaffeepulver, aufgelöst mischen und die warmen Plätzli damit anstreichen.

