

Mint Chocolate Cookies

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

80	Gramm	Minz-Täfelchen
125	Gramm	Butter
50	Gramm	Puderzucker
1	Prise	Salz
1		St Ei
230	Gramm	Mehl Type 405
1	Essl.	Kakaopulver
100	Gramm	Zartbitter-Kuvertüre
	Etwas	Butter zum Einfetten oder Backpapier

Anleitung:

1. Schritt Minz-Täfelchen zerkleinern und mit weicher Butter, Puderzucker und Salz mit einem Handrührgerät (Knethaken) vermischen. Danach das Ei verquirlen und gut unterrühren. Zuletzt Mehl und Kakao zugeben und nochmals kurz durchkneten. Den Teig mindestens 2 Stunden in Folie gewickelt im Kühlschrank kalt stellen.

2. Schritt Danach den Backofen auf 180°C (150°C Umluft) vorheizen. Backblech mit Butter bestreichen oder mit Backpapier auslegen. Den Teig mit einer Nudelrolle ausrollen und mit verschiedenen Ausstechförmchen ausstechen. Die Plätzchen auf mittlerer Schiene des Backofens ca. 15 Minuten backen. Danach gut abkühlen lassen.

3. Schritt Die Kuvertüre im Wasserbad erhitzen, bis sie geschmolzen ist. Die Plätzchen mit Kuvertüre marmorieren und erkalten lassen.