

Minzknöpfe(Schweden).

Kategorien: Plätzchen, Teig, Land, Schweden

Zutaten für: 1 Rezept

100	ml	Puderzucker
200	Gramm	Butter
100	ml	Kartoffelstärke
400	ml	Weizenmehl
100	Gramm	Schokolade, dunkle
4	Tropfen	Aroma, (Pfefferminzöl)

Anleitung:

Puderzucker, Butter, Stärke und Mehl zu einem Teig verkneten. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und mit einem Holzlöffelstiel je eine Vertiefung in die Kugeln bohren.

Bei 160 Grad (Umluft) ca. 10 Minuten backen, dann die Plätzchen auskühlen lassen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, das Pfefferminzöl unterrühren und jeweils etwas davon in die Vertiefungen der Plätzchen füllen. Auskühlen lassen.