

## Pfeffer-Schoko-Sandwiches (Kekse)

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 45 Portionen

250	Gramm	Mehl
1		St Ei
60	Gramm	Zucker
1	Essl.	Kakaopulver
125	Gramm	Butter
45	Gramm	Puderzucker
200	Gramm	Marzipanrohmasse
80	Gramm	Pfefferkörner, bunt
150	Gramm	Kuvertüre

### Anleitung:

1. Schritt Man nehme 250 g Mehl, 60 g Zucker, 1 Ei und 125 g Butter in Flöckchen, diese Zutaten mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten.
2. Schritt In Frischhaltefolie einpacken und für 1 Stunde in den Kühlschrank geben.
3. Schritt Den schön gekühlten Teig nun auf einer bemehlten Arbeitfläche, oder zwischen zwei Bögen Frischhaltefolie ausrollen und kleine Quadrate austechen, so ca. 3,5 cm Seitenlänge.
4. Schritt Den Backofen vorheizen: 180 °C, Umluft: 160 °C, Gas: Stufe 3. Die ausgestochenen Quadrate auf das mit Backpapier ausgelegte Blech geben. Und ca. 10-12 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Schritt Machen wir jetzt die Füllung: dazu 1 EL Kakao und 45 g Puderzucker sieben und mit 200 g Marzipan und 1 TL sehr fein gemahlenem Pfeffer zu einer glatten Masse verkneten, zu einer Rolle von ca. 25 cm Länge, mit einem Durchmesser von ca. 3 cm formen.
6. Schritt Die "Füllungs-Rolle" in ca. 35 Scheiben schneiden und jede Scheibe zwischen zwei abgekühlte Kekse geben und leicht andrücken.
7. Schritt Kuvertüre zusammen mit 1 EL Butter über einem Wasserbad schmelzen (gut rühren). Nun die Kekse diagonal eintauchen und den grob zerstoßenen Pfeffer auf die feuchte Schokolade streuen.
8. Schritt Teilchen vollständig auskühlen lassen - damit die Kuvertüre nicht verschmiert.