

## Tee - Kekse Lemon - Mint

Kategorien: Plätzchen, Teig, Tee

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Butter
75	Gramm	Zucker
1		Vanillinzucker
2	Stücke	Ei-Dotter (L)
1	Stück	Ei (im Ganzen) (L)
50	Gramm	Geriebene Mandeln
200	Gramm	Gesiebtetes Mehl
4	Stücke	Teebeutel Lemon-Mint-Tee (L)
2	Essl.	Geriebene Schokolade (L)
1	Prise	Zitroschale (Zitroback) (L)
50	Gramm	Puderzucker
1	Stück	Teebeutel Lemon-Mint-Tee (L)
4	Essl.	Schokoraspel (L)
50	Gramm	Mandelstifte (L)

### Anleitung:

LemonMint ist ein neuer Bio-yogi-Tee, (z.B. bei DrogerieMarkt Müller) der mit einer "kühlen Brise" den Kopf am Morgen frei machen kann.

Er beinhaltet u.a. Süßholz, Limone/Zitronensaft, Kardamon, Pfefferminze/schwarzen Pfeffer, Kurkuma (Gelbwurz), Ingwer, Zimt und Nelken

Damit lassen sich leckere Teekekse backen.

Zutaten: = siehe oben =

Dann werden 4 Teebeutel dieses Tees geöffnet und mit den Fingern fein zerrieben. mit 2 EL geriebene Schokolade und 1 Prise Zitroschale mischen.

Tee-Schoko-Mischung zum Teig, aus Butter/Zucker/Mandel/Mehl, unterheben.

Diesen Teig bäckt man dünn ausgerollt/ bestreut mit: Puderzucker, 1 Teebeutelinhalt, einigen Schokoraspeln und Mandelstiften in einem kleinen Schüsselchen vermischt auf einem Blech in ca. 10-12 Min. bei mäßiger Hitze.

Noch warm in mundgerechte "Rauten" schneiden. Die "Ecken" gleich aufessen. Die Kekse/Plätzchen gut ausgekühlt in einer BlechDose aufbewahren.

Sich am AdventsSonntag einen Lemon-Mint-Tee zubereiten und dabei die Kekse/Plätzchen genießen.