

Pfefferminz - Doppeldecker

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	After Eight-Täfelchen (o.ä.)
250	Gramm	Mehl
25	Gramm	Geschälte, gemahlene Mandeln
1	mittl.	Ei
1	Pack.	Vanillezucker
1	Messersp.	Backpulver
150	Gramm	Zucker
1	geh. EL	Kakao
1	Prise	Salz
125	Gramm	Butter
400	Gramm	Puderzucker
2		Eiweiße
3-4	Essl.	Minzlikör oder Minzsirup

Anleitung:

Minztäfelchen fein hacken und zusammen mit dem Mehl, den Mandeln, dem Ei, Vanillezucker, Backpulver, Zucker und Kakao zu einem Teig verkneten. In Folie schlagen und eine 1/2 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen (ca. 3 mm). Mit rechteckigen, dreieckigen und/oder runden Ausstechförmchen mit gewelltem Rand je die gleiche Menge (gerade Zahl) an Plätzchen ausstechen.

Auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 200 C auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Für die Füllung den Puderzucker sieben. Eiweiß und Likör (Variante ohne Alkohol mit Pfefferminzsirup) unterrühren, so dass eine geschmeidige Masse entsteht. 2 EL davon für die Verzierung zur Seite stellen. Den Rest der Masse in einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke des Beutels abschneiden. Je die Hälfte der unterschiedlich geformten Plätzchen gleichmäßig mit der Puderzuckermasse bespritzen.

Die übrigen Plätzchen als "Deckel" darauf setzen. Und mit der restlichen Masse, die wieder in einen Gefrierbeutel gefüllt wird und bei dem eine kleine Ecke abgeschnitten wird, Verzierungen auf die Plätzchen tupfen, spritzen, malen.

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,07