

Schokolade - Minze - Kekse

Kategorien: Plätzchen, Teig, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

CHOCOLATE MINT SNOW TOP COOKIES - AMERIKANISCHE S

1 1/2	Tassen	Mehl
1 1/2	Teel.	Backpulver
1	Tafel	Schokolade mit Minzgeschmack (100 g)
1 1/2	Tafeln	Schokolade (Zartbitter)
6	Essl.	Butter
3/4	Tasse	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
2		Ei(er)
		N. B. Puderzucker

Anleitung:

Dieses Rezept habe ich aus USA, New York mitgebracht. Meine Gastmutter hat diese Kekse jede Woche (!) um Weihnachten herum, aber auch danach immer gebacken. Das Rezept ist nicht kompliziert, macht aber echt was her!

Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen und beiseite stellen.

In einem Wasserbad oder in der Mikrowelle die Minzschokolade und 1 Tafel der bitteren Schokolade in einer Schüssel zusammen schmelzen und glatt rühren. Die übrig gebliebene halbe Tafel der bitteren Schokolade nur klein hacken.

Nun die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Die geschmolzene Schokolade einrühren und die Eier einzeln hinzufügen, dabei weiterschlagen. Das Mehl-Backpulver-Gemisch nach und nach hinzufügen. Zuletzt die gehackte Schokolade unterrühren. Der Teig ist zäh, sollte nun die Konsistenz eines Rührteigs haben und schwer vom Löffel fallen.

Den Teig in 2 Portionen teilen und auf jeweils ein Stück Frischhaltefolie (keine Alufolie) legen, dann rechteckig platt drücken und einwickeln. Den Teig für ca. 1 Stunde ins Gefrierfach legen, bis der Teig seine Form behält.

Den Puderzucker in eine Schüssel geben. Den Teig nun in kleine Würfel schneiden und aus jedem Würfel mit kalten Händen eine kleine Kugel formen. Diese im Puderzucker kräftig wälzen und auf ein vorbereitetes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 10-12 Min. backen. Die Kugel sollten dabei "zerfließen", so dass die Puderzuckerdecke aufplatzt und die Kekse wie Eisgebirge ausschauen.

Das Rezept lässt sich vom Geschmack her variieren: man kann mehr oder weniger Minzschokolade nehmen oder aber auch den Zuckeranteil reduzieren bzw. erhöhen.