

Pfefferminz-Cookies

Die Plätzchensaison ist nun auch im Hause Leckerleckerliese offiziell eröffnet - den Anfang macht eine unglaublich leckere Kombi aus Minz- und Zartbitterschokolade. Eigentlich kannte ich die Cookies mit verschiedenen Gewürzen (Kardamom, Zimt, Muskat), aber da meine Kids total auf Minze stehen, habe ich einfach einen Teil der Schokolade durch einen After-Eight-Nikolaus ausgetauscht und dafür die Gewürze weggelassen. Fazit: morgen wird nochmal ne Ladung gemacht - sie sind so gut wie weg... Das wichtige ist, dass Ihr richtige Minz-Schokolade braucht, also keine mit heller, cremiger Minzfüllung sondern reine dunkle Schokolade mit Minzgeschmack (wie gesagt, z. B. beim After-Eight-Nikolaus ist das der Fall).



Zutaten (für ca. 50 Stück):

- **100 g Minzschokolade**
 - **150 g Zartbitterschokolade**
 - **100 g weiche Butter**
 - **120 g Zucker**
 - **einige Umdrehungen aus der Vanillemühle oder 1 Pg. Bourbon-Vanillezucker**
 - **2 Eier (M)**
 - **180 g Mehl**
 - **1 gehäufter TL Backpulver**
 - **80 g Puderzucker**
-

Zur Vorbereitung die Minzschokolade und 100 g Zartbitterschokolade grob hacken, im Wasserbad langsam schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Restliche 50 g Schokolade hacken und zur Seite stellen. Die Butter einige Minuten in der Küchenmaschine schaumig aufschlagen, nach und nach Zucker und Vanille untermischen, noch 3 Minuten weiterschlagen. Nun die flüssige Schokolade untermischen, ebenso die Eier. Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterarbeiten. Gehackte Schokolade mit einem Teigschaber unterheben. Teig auf Klarsichtfolie geben, einwickeln und 30 Minuten kühl stellen, damit sich der Teig besser verarbeiten lässt.



Den Puderzucker in eine Schüssel sieben. Vom Teig ca. walnussgroße Portionen abnehmen, zu Kugeln rollen. Im Puderzucker wälzen und mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben (sie laufen etwas auseinander). Nun im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 10-12 Minuten backen. Sie sind beim rausnehmen noch etwas weich und zerbrechlich, das gibt sich aber nach dem Abkühlen.
