



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

100 g	Weizenmehl Weinsteinbackpulver
2 EL	Kakao Vanillezucker
60 g	Butter
2 EL	Milch
1 EL	Eiklar
260 g	Staubzucker
3 Tropfen	Pfefferminzöl
	Kuvertüre, weiß

Mein persönlicher Tipp

Diesen Kakaoteig sehr vorsichtig backen. Wenn sie zu dunkel gebacken werden, sind die Kekse bitter!

Ingrid Fröhwein

Lehrerin in der Fachschule Maria Lankowitz

Quellen:

- Eva Maria Lipp: Seminarrezept

Minzige Schokotaler

Zubereitung

Teig

- Zutaten: 100 g glattes Weizenmehl, 1 TL Weinsteinbackpulver, 2 EL Kakaopulver, 60 g Staubzucker, Vanillezucker, 60 g Butter, 1-2 EL Milch
- Das Mehl mit Backpulver, Kakao, Staubzucker und Vanillezucker vermischen, Butter und Milch mit einem Löffel einkneten.
- Den Teig zu einer Kugel formen und zwischen zwei Bögen Backpapier 2 mm dick ausrollen.
- Den Teig mit dem Papier auf ein Blech ziehen und ca. ½ Std. kühl stellen.
- Den oberen Papierbogen abziehen, kleine Kreise aus dem Teig ausschneiden und diese vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Heißluft auf Sicht (ca. 10-12 Min) backen und auskühlen lassen.

Fülle

- Zutaten: 1 EL Eiklar (evtl. etwas mehr), 150-200 g Staubzucker, 2-3 Tropfen Pfefferminzöl (aus der Drogerie)
- Für die Pfefferminzcreme die Zutaten miteinander verrühren, je einen Teelöffel Pfefferminzcreme zu einer Kugel formen, flachdrücken, zwischen zwei Kakaokekse geben und vorsichtig zusammendrücken, damit die Creme sich bis zum Keksrand verteilt.

Schokoglasur zum Verzieren

- Zutaten: Weiße Kuvertüre zum Verzieren, Papiermanschetten
- Dunkle Schokoglasur im Wasserbad erwärmen, etwas weiße Kuvertüre ebenfalls im Wasserbad erwärmen, glattrühren und in ein Papierstanitzel füllen.
- Die Kekse mit Schokoglasur überziehen, etwas abrinnen lassen am Schüsselrand abstreifen und auf Butterbrotpapier legen.
- Nun mit dem Papierstanitzel und der weißen Kuvertüre Wellenlinien ziehen und einen Zahntocher einmal über das glasierte Kekserl ziehen.
- Es entsteht ein effektvolles Muster.
- Nach dem Trocknen die Taler in Papiermanschetten setzen.