

#### 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



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

#### 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 ausstechen 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 abtrocknen lassen am Schüsselrand abstreifen und auf Butterbrotpapier legen.
- Nun mit dem Papierstanitzel und der weißen Kuvertüre Wellenlinien ziehen und einen Zahnstocher einmal über das glasierte Kekschen ziehen.
- Es entsteht ein effektvolles Muster.
- Nach dem Trocknen die Taler in Papiermanschetten setzen.