

Pfefferminz-Schokoladen-Kekse

Ein überraschendes Geschmackserlebnis bietet dieses britische Backwerk.

Wer hat es erfunden, so wie man hört die Engländer. Dieses Keksrezept für Schokoladen-Kekse mit Pfefferminze erinnert ein wenig an den Klassiker After eight. Der frische Geschmack von Minze verleiht den Schokoladenkeksen einen besonderen und interessanten Geschmack.

Zutaten

- ½ Bd. frische Minze
- 1TL brauner Zucker
- 225 g weiche Butter
- 200 g Vollrohrzucker
- 2 Eier
- 375 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 gehäufter EL Kakao
- 150 g geraspelte Zartbitterschokolade
- 150 g Mascarpone
- 200 g dunkle Schokolade

Zubereitung

- Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stängeln zupfen. Die Minzeblätter mit dem braunen Zucker im Mörser zerkleinern.
- Den Backofen zu 180°C (Gas Stufe 4) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
- Die Butter mit dem Zucker und der Hälfte der gemörserten Minze zu einer glatten Masse verschlagen. Die Eier zugeben und rühren, bis sich alles gut verbunden hat. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao mischen und unterrühren. Zum Schluss die Schokoraspelein unterheben.
- Aus dem Teig Golfballgroße Kugeln formen, diese leicht flachdrücken und mit genügend Abstand auf die Backbleche legen. Ca. 12 Minuten im Ofen backen, so dass sie noch etwas weich sind. Herausnehmen und abkühlen lassen.
- Mascarpone mit der restlichen Minze schlagen. Die Creme auf den Keksen verteilen und auf der Oberfläche verstreichen. Die Schokolade im Wasserbad, wobei die obere Schüssel nicht das Wasser berühren darf, schmelzen. Mit Hilfe einer Zange die kekse in die Schokolade tauchen und auf einem Gitter trocknen lassen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/pfefferminz-schokoladen-kekse/>