

Schokoladen-Minz-Kekse



Wer Minze mag, wird diese Kekse lieben!

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 12 min

Zutaten

100 g Minzschokolade
75 g Nutella
120 g Zucker
1 P. Vanillezucker
60 g Butter, weich
2 Eier
175 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
Puderzucker zum Wälzen

Zubereitung

1. Schokolade in Stücke schneiden und mit dem Nutella zusammen im heißen Wasserbad schmelzen.
2. Zucker, Vanillezucker und Butter cremig rühren.
3. Schokolade dazugeben und verrühren.
4. Eier einzeln unter ständigem Rühren dazugeben.
5. Mehl und Backpulver mischen, auf die Schokomasse sieben und kurz verrühren.
6. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 1,5 Stunden in das Gefrierfach legen.
7. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Backbleche mit Backpapier belegen.
9. Puderzucker in eine kleine Schüssel füllen.
10. Teig mit einem Teelöffel portionsweise abstechen und zu Kugeln formen (maximal Walnussgröße). Das ist eine etwas klebrige Angelegenheit, daher zwischendurch die Hände waschen.
11. Die Kugeln in Puderzucker wälzen und mit Abstand auf die Backbleche setzen.
12. Nacheinander die Backbleche für 12 Minuten in den Backofen schieben.
13. Auskühlen lassen.
14. TIPP: Probiert doch statt Minz-Schokolade auch mal die Version mit Orangen-Schokolade. Das ist auch fein!