***AFTER-EIGHT – KEKSE***

***ZUTATEN :*** 80 g Minztäfelchen, 125 g Butter oder Margarine, 50 g Staubzucker, 1 Ei,

  230 g Mehl, 1 EL. Kakaopulver, 1 Prise Salz

 Zum Verzieren - Zartbitter-Kuvertüre

***ZUBEREITUNG:*** Minztäfelchen klein hacken, mit Butter, Staubzucker und Salz cremig rühren -

 Ei einrühren – Mehl und Kakaopulver mischen und unter die Buttermasse

 kneten.

 Den Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank

 legen.

 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. ½ cm dick ausrollen und mit

 verschiedenen Motiven ausstechen – die Kekse auf ein mit Backpapier

 ausgelegtes Backblech legen – bei 180° C ca. 15 min. backen.

 Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und in einen kleinen Gefrierbeutel füllen.

 Eine Ecke abschneiden und die KEKSE gitterförmig verzieren.

 TIPP: Man kann die KEKSE auch mit Puderzuckerglasur verzieren

 (da mischen Sie Staubzucker mit Zitronensaft oder Minzlikör, bis eine

 cremige Konsistenz entsteht)