***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)