

## „Juni“

### Minze-Spitze

Backofen 175°C, Heissluft 160°C  
Ca. 50 Stücke

55 g Puderzucker (1 dl)  
200 g Margarine  
75 g Kartoffelstärke (1 dl)  
240 g Weissmehl (4 dl)



Dekor:  
100 g Dunkle Schokolade (55-70%)  
4 Tropfen Pfefferminzöl (Apotheken)

Margarine, Zucker, Kartoffelstärke und das Mehl zusammenkneten.  
Den Teig zu kleinen Bällchen rollen und auf ein Backblech, bedeckt mit Papier, legen.  
In die Mitte jeder Kugel eine Vertiefung drücken.

Die Kekse ca. 10 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.  
Abkühlen lassen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und das Pfefferminzöl eintropfen.  
Die Vertiefungen der Kekse damit füllen und abkühlen lassen.



Copy right



KITA-MIA