Minz-Schoko-Cookies

Zutaten:

FÜR DEN TEIG:

80 Gramm Puderzucker
30 Gramm Kakaopulver
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
1 Prise Salz
150 g Butter (kalt)
200 g Mehl

FÜR DEN KROKANT:

100 g Zucker
1 TL Pfefferminzöl
grüne Speisefarbe

FÜR DEN GUSS:

- 100 g Puderzucker
5 TL Pfefferminzöl
1 EL Zucker (zum Wälzen)

FÜR DEN TEIG:
Puderzucker und Kakao sieben und mit Vanillezucker und Salz mischen. Butterwürfel darauf verteilen und kurz mischen. Das Mehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig halbieren und für 1 Stunde kalt stellen.

FÜR DEN KROKANT:
Zucker, Pfefferminzöl und Speisefarbe (eventuell mit etwas Wasser vermischen) in einem Topf bei starker Hitze schmelzen lassen. Sofort auf ein Stück Backpapier gießen und fest werden lassen.

Teigportionen kurz durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher (etwa 8 cm lang) Tannenbäumchen daraus ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Tannenbäume backen und auskühlen lassen

FÜR DEN GUSS:
Puderzucker, 2 EL Wasser und Pfefferminzöl zu einem glatten Guss verrühren. Den grünen Minzkrokant fein hacken und im Zucker wälzen, damit er nicht zusammenklebt und sich gut streuen lässt. Die Bäumchen mit dem Guss bestreichen und den gehackten Krokant darüberstreuen. Den Guss fest werden lassen.

Backofen: 180° C (Ober-/Unterhitze)
Backzeit: 10-12 Minuten