

---

## Schoko-Minz-Kekse

---

für ca. 10 Stück

50g Butter  
50g Rohrzucker  
1 Ei  
100g Mehl  
1/2 TL Backpulver  
1 El Kakaopulver  
25g Zartbitterschokolade oder Schokotropfen  
5-6 Minzeblätter



---

Den Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier auslegen.

In einer kleinen Rührschüssel Butter und Zucker miteinander cremig rühren, das Ei hinzu geben und alles zu einer homogenen Masse rühren. Dann Mehl, Kakao und Backpulver über die Buttermasse sieben und alles zu einem zähen Teig vermischen.

Zuletzt die Schokolade in kleine Stückchen hacken, falls ihr keine Tropfen benutzt, und ebenfalls die Minze ganz fein hacken. Beides zum Teig geben und untermischen.

Mit zwei Löffeln insgesamt 10 kleine Häufchen auf die Bleche setzen und mit einem Löffel etwas glatt streichen, damit das ganze schon mehr nach Cookie aussieht. Ca. 10-12 Minuten backen und auf einem Gitter auskühlen lassen.