

## Pfefferminzringe

---

### **Zutaten für ca. 90 Stück:**

- 125 g weiche Butter oder Margarine
- 60 g Puderzucker
- 150 g Weizenmehl
- 10 g Kakaopulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Messerspitze Backpulver
- 2 EL Milch
- 6 Tropfen Pfefferminzöl (gibts in der Apotheke oder auch bei Penny!)

### **Außerdem:**

- Pistazienkerne

### **Für den Guss**

- 100 g gesiebter Puderzucker
- 2-3 Tropfen Pfefferminzöl (wieder aus der Apotheke oder von Penny!)
- 1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Orangenfrucht
- Ca. 2 EL Wasser

### **Vorbereitung:**

Fetten Sie das Backblech ein und belegen Sie es mit Backpapier  
Den Backofen heizen Sie jetzt bitte auf 180 Grad vor.

### **Zubereitung:**

Weiche Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Hand-Mixer / Rührbesen) geschmeidig rühren. Puderzucker sieben. Nach und nach Puderzucker, Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht.

Mehl mit Backin und Kakao mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch und Pfefferminzöl in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle (Ø 8 mm) füllen. Ringe von etwa 3 cm Durchmesser auf das Backblech spritzen.

*Sie dürfen natürlich auch andere Formen spritzen.*

Ringe an der "Nahtstelle" mit je einem Pistazienkern verzieren. Blech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180°C (vorgeheizt)

**Heißluft:** etwa 160°C (vorgeheizt)

**Gas:** Stufe 2-3 (vorgeheizt)

**Backzeit:** etwa 10 Minuten

**Tip:** Kekse mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

### **Zubereitung Guss:**

Puderzucker in ein kleines Schälchen sieben, mit Pfefferminzöl und Finesse mischen und mit so viel Wasser verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Guss in einen kleinen Gefrierbeutel (1 liter) oder ersatzweise in einen Frischhaltebeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und Kekse damit vorsichtig nach Belieben verzieren.

---

[www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/pfefferminzringe/home.html](http://www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/pfefferminzringe/home.html)