



## Peppermint Dark Cookies

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

16 Stück

225 g	Butter, Raumtemperatur	100 g	Zucker
1/4 TL	Salz	1 TL	Vanilleextrakt
275 g	Mehl	200 g	dunkle Schokolade
3 EL	Kokosöl	200 g	Pfefferminzbonbons oder Candy Canes

### Zubereitung

1. Butter, Zucker, Salz und Vanilleextrakt mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Mehl hinzufügen und nur so lange rühren, bis es vermischt ist.
2. Den Teig zu einer Kugel formen und in Plastikfolie wickeln. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden oder über Nacht kalt stellen.
3. Ofen auf 180°C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Kekse mit einem runden Ausstecher ausstechen. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwa 10-12 Minuten backen, oder bis sie an den Rändern goldbraun sind. Vollständig abkühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Schokolade und das Kokosöl in einem Wasserbad schmelzen, bis sie glatt ist.
5. Pfefferminzbonbons oder Candy Canes in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz oder Hammer zerdrücken.
6. Die abgekühlten Kekse zur Hälfte in die geschmolzene Schokolade tauchen, überschüssige Schokolade abtropfen lassen und dann in den zerstoßenen Pfefferminzbonbons rollen. Auf Backpapier legen und die Schokolade vollständig aushärten lassen.

## Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

**UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE**

## Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

**WEITERE REZEPTE ENTDECKEN**