Rezept

Zucker-Minzeblätter

Ein Rezept von Zucker-Minzeblätter, am 19.09.2025

Zutaten

- **1 Bund** aromatische Minze
- **150 g** feiner Zucker
- ein absolut sauberer feiner Pinsel (Zeichenbedarf)
- **1** frisches Eiweiß
- **150 g** Zartbitterkuvertüre (60 %)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Etwa zwei Handvoll unbeschädigte große Minzeblätter von den Stielen zupfen. Falls nötig, die Blättchen vorsichtig waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

2. Das Eiweiß in einem Schüsselchen glatt verrühren. 50 g Zucker auf einen Teller geben. Jedes Minzeblatt auf beiden Seiten mithilfe des Pinsels dünn mit Eiweiß einstreichen und sofort auf den Zucker im Teller legen. Die Oberflächen der Minzeblätter mit Zucker bestreuen, sodass sie auf beiden Seiten mit Zuckerkristallen behaftet sind.

3. Die Minzeblätter auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und 2 Tage an einem luftigen, warmen Ort trocknen lassen.

4. Die Kuvertüre hacken, schmelzen und temperieren. Die Minzeblättchen nacheinander etwa zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen und auf Backpapier fest werden lassen.