

# After Eight Rezept

Von Kuchenfee

In der Konditorei lernt man als Erstes, dass eine gute Praline nicht von der Schokolade lebt, sondern von der Füllung darunter. Bei meinem After Eight Rezept arbeite ich deshalb mit einer **klassischen Puderzucker-Butter-Masse und echtem Pfefferminzöl aus der Apotheke**, nicht mit irgendeinem synthetischen Aroma aus der Drogerie. Das macht im Geschmack einen riesigen Unterschied, der auf der Zunge sofort spürbar ist und der den Plättchen diese typische frisch-kühle Note schenkt, für die After Eight so bekannt ist.

Das Rezept stammt ursprünglich aus einem alten Backbuch von mir und ist die Vorlage für meine selbstgemachten After Eight Plättchen, ganz handwerklich überzogen mit der Pralinengabel. Wichtig ist nur eines: **die Butter muss wirklich auf Raumtemperatur sein**, sonst verbindet sie sich nicht mit dem Puderzucker und ihr habt einen krümeligen Klumpen statt einer streichfähigen Füllung. Hier kommt mein After Eight Rezept zum Selbermachen, mit hauchdünner Pfefferminzschicht und doppeltem Kuvertüre-Überzug:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
<b>40 min</b>	<b>3 min</b>	<b>n/a</b>	<b>43 min</b>

16 Stück · Schwierigkeit: Mittel

## Zutaten

**130 g** Puderzucker

**8 ml** Wasser

Pfefferminz Aroma

*Verzehrgesegnet (!)*

**18 g** Butter

*weich*

**400 g** Kuvertüre

*Vollmilch oder Zartbitter*

## Werkzeuge

Temperiergerät

Silikon

Pralinengabel

Winkelpalette

## Zubereitung

- 01** Puderzucker, Pfefferminz Aroma & Wasser vermengen, dann Butter einrühren.
- 02** Sollte die Masse zu fest sein, noch ein paar Tröpfchen Wasser dazu geben, jedoch steht man sich besser, wenn die Masse fester bleibt.
- 03** Die Masse auf Backpapier streichen. So dünn wie möglich! Meine Form hat eine Größe von 18x18cm. Dann mindestens 2 Stunden kühlen.

- 04** Während die Pfefferminzmasse kühlt, die Kuvertüre temperieren.
- 05** Die Pfefferminzmasse so dünn wie möglich mit der temperierten Kuvertüre bestreichen, fest werden lassen, dann stürzen Papier entfernen und in gewünschte Größe schneiden.
- 06** Die geschnittenen Plätschen einzeln mithilfe einer Pralinengabel überziehen.