

Schokoladestangerln



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Butter	160 g
Kakaopulver	20 g
Weizenmehl (glatt)	300 g
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Staubzucker / Puderzucker	130 g
Backpulver	½ Pkg.
Schokoglasur / Schokoladeglasur / Schokoladefettglasur	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver vermischen und mit den übrigen Zutaten rasch zu einem Mürbteig (siehe Mürbteig Grundrezept (<http://www.koch-idee.at/Rezept-300-Muerbteig-Grundrezept.html>)) verarbeiten. Eine halbe Stunde kühl rasten lassen und anschließend zu halbfingerdicken Rollen formen und diese in 5 cm lange Stangerln teilen.

(Alternativ: Ausrollen und kleine Formen ausstechen).

Bei mittlerer Hitze backen, nach dem Auskühlen schräg in Schokoladeglasur tauchen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1002-Schokoladestangerln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at