

KLEINE SCHOKOSTANGERL

★★★★★ 4.5 bei 67 Bewertungen



Diese mürben Schokostangerl schmecken zu jeder Jahreszeit – aber besonders zur Weihnachtszeit sind sie ein Genuss!

Zubereitung

- 1** Butter, Staubzucker und Eier gut miteinander vermischen, am Schluss noch das Mehl mit dem Kakaopulver und den Zitronensaft unterheben.
- 2** Die Masse in einen Spritzsack füllen und kleine Stangerl auf ein Backblech spritzen. Bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen.
- 3** Nachdem die Stangerl ausgekühlt sind, werden je zwei mit Marillenmarmelade zusammengeklebt und abschließend mit den Enden in geschmolzene Schokolade getunkt.



Zutaten

FÜR CA. 40 STANGERL

TEIG

230 g	Weizenmehl	700
140 g	zimmerwarme Butter	
120 g	Staubzucker	
2	Eier	
40 g	Kakaopulver	
0.5	Zitrone (Saft)	

Marillenmarmelade zum Füllen
geschmolzene Schokolade