KLEINE SCHOKOSTANGERL

4.5 bei 67 Bewertungen

30 min | Mürbteig | Heißluft | 180 Grad | 12 min

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