

# KLEINE SCHOKOSTANGERL

★★★★☆ 4.3 bei 46 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.

Backen  
mit  
Christina



## 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