

SCHOKOSTANGERL

★★★★★ 4.1 bei 22 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Zimmerwarme Butter mit Staubzucker gut aufschlagen.
- 2** Danach das Eiklar beigeben und nochmals gut verrühren. Anschließend Mehl sowie Backkakao hinzufügen. Zum Vermischen habe ich einfach einen Handrührer verwendet.
- 3** Die Masse in einen Spritzsack mit Tülle füllen und Stangerl spritzen.
- 4** Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 10 Minuten backen.
- 5** Die Stangerl mit Marmelade zusammenkleben und in flüssige Schokolade tauchen.



Zutaten

FÜR CA. 25 STÜCK

TEIG

190 g zimmerwarme Butter
75 g Staubzucker
1 Eiweiß
215 g Weizenmehl 700
10 g Backkakao

SONSTIGES

Marmelade
Schokolade