# SCHOKOSTANGERL

4.2 bei 23 Bewertungen

30 min | Heißluft | 170 Grad | 10 min

## 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