

KLEINE SCHOKOSTANGERL

★★★★☆ 4.4 bei 59 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