Schokostangerl



Erfahrungen

Auch durch kleine Tüllen Spritzbar

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
30g	Weiche Butter	
120g	Staubzucker	
1/2	Mark einer Vanilleschote	
3 stk	Dotter	
220g	glattes Mehl	
120g	geriebene Mandeln oder Haselnüsse	

Menge	Zutat	Bemerkung
40g	Kakao	
1 TL	Backpulver gestrichen	
2-3 EL	warme Milch	

Deko
Helle und Dunkle Kuvertüre
weitere deko nach belieben

Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	
Ruhezeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

Zubereitung

Schritt 1 - Backofen

Backofen auf 180°C Heißluft Vorheizen.

Schritt 2 - Teig

Butter, Zucker und Vanille schaumig rühren, nach und nach Dotter einrühren, und zu einer spritzfähigen Masse rühren. Mit einem Stpritzsack mit sterntülle(7-8mm) kleine stangerl auf mit Backpapier belegte Backbleche spritzen.

Schritt 3 - Backen

Ca 8-10 Minuten backen.

Schritt 4 - Abschließen

Ausgekühlt an einem Ende in flüssige Kuvertüre tauchen und nach Belieben dekorieren. Kuvertüre Trocknen Lassen und gut verschlossen lagern.

Revision #3
Created 23 June 2023 08:37:31 by Andre
Updated 23 June 2023 10:17:28 by Andre