Rezept

Feine Schokoladenstangen

Ein Rezept von Feine Schokoladenstangen, am 16.08.2025

Zutaten

150 g	Edelbitterschokolade (70 % Kakao)
200 g	Puderzucker
50 g	Speisestärke
100 g	Sahne
1 Prise	Zimt
50 g	Edelbitterschokolade
1 TL	Öl
150 g	weiche Butter
200 g	gemahlene Mandeln
1 TL	Kakao
1 Prise	gemahlener Kardamom
100 g	Vollmilchschokolade
100 g	Vollmilchkuvertüre
	Backpapier fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 55 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Butter und Puderzucker schaumig schlagen und die flüssige Schokolade unterrühren. Die Mandeln mit Speisestärke und Kakao mischen und rasch unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 2 Std. kühl stellen.

2. Für die Füllung die Sahne mit Kardamom und Zimt erhitzen. Die Schokolade in Stücke brechen und unter Rühren darin auflösen. Die Schokosahne bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

3. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig zwischen Frischhaltefolie 4-5 mm dick ausrollen. Mit einem scharfen Messer in Stangen (ca. 2 × 6 cm) schneiden und aufs Blech legen. Im Ofen bei 150° (Mitte, Umluft 130°) ca. 15 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

4. Die Schokosahne durchrühren. Die Hälfte der Stangen an der Unterseite großzügig damit bestreichen und mit den unbestrichenen Stangen zusammensetzen.

5. Für die Verzierung die Kuvertüre mit Öl im Wasserbad schmelzen lassen. Die Stangen diagonal hineintauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.