

Rezept

Schokostangen

Ein Rezept von Schokostangen, am 20.03.2023

Zutaten

250 g weiche Butter	100 g Puderzucker
2 Eier	200 g Mehl
40 g Kakao	1/2 TL Zimt
1/2 TL Backpulver	150 g gemahlene Mandeln
200 g weiße Kuvertüre	250 g Nussnougatcreme

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 80 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Butter mit Puderzucker und Eiern cremig schlagen. Mehl, Kakao, Zimt, Backpulver und Mandeln darunter mischen. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und 6 cm lange Streifen auf das Blech spritzen. Im Ofen (Mitte) 8-10 Min. backen, abkühlen lassen.
2. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Je 2 Plätzchen mit Nussnougatcreme zusammenkleben und mit einem Ende in die Kuvertüre tauchen.