

Rezept

Schokostangen mit dreierlei Kuvertüre

Ein Rezept von Schokostangen mit dreierlei Kuvertüre, am 01.08.2026

Zutaten

je 150 g Vollmilch-, Zartbitter- und weiße Kuvertüre	200 g Mehl
	150 g kalte Butter
50 g Zucker	1 Eigelb (Größe M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Kuvertüren getrennt grob hacken und im Blitzhacker fein zerkleinern. 50 g weiße Kuvertüre mit Mehl, Butter, Zucker und Eigelb rasch zum Mürbeteig verkneten. In Folie wickeln, 1 Std. kühlen.
2. Backofen auf 175° (Umluft 150°) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig auf dem Blech 1 cm dick zum Rechteck ausrollen. Im Ofen (Mitte) etwa 15 Min. backen. Noch heiß in dünne Stangen (2 × 7 cm) schneiden. Übrige Kuvertüre getrennt schmelzen und die Stangen mit dünnen Schokolinien verzieren. Trocknen lassen.