



Oma Hermis Schokostangerl **von Chris Steger**

Ich freue mich jedes Jahr auf die Weihnachtskekse von der Oma. Aber ihre Schokostangerl sind schon das ganz besondere Highlight! Alleine hab ich das Rezept noch nicht ausprobiert, aber der Oma dabei helfen, hat auch Freude gemacht.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Ausprobieren und Frohe Weihnachten!

Zutaten:

22 dag Butter
8 dag Staubzucker
6 dag Kochschokolade (geschmolzen)
1 Prise Salz
1 Ei
Etwas abgeriebene Zitronenschale
1 Teelöffel Vanillezucker
28 dag glattes Mehl
Ribisel-Marmelade zum Füllen
Etwas Schokolade zum Tunken

Zubereitung:

Zuerst die Schokolade lippenwarm schmelzen lassen.
Butter, Staubzucker, eine Prise Salz und das Ei gut verrühren.
Danach die geschmolzene Schokolade, die Zitrone und den Vanillezucker dazugeben.
Zum Schluss das Mehl gut einrühren.
Den Teig sofort weiterverarbeiten. Mit einem Spritzsack (Tülle Nr. 7) die Stangerl auf ein Blech mit Packpapier spitzen und bei 180°C backen. Die Stangerl auskühlen lassen und

jeweils 2 mit Ribisel-Marmelade (oder je nach Geschmack) zusammensetzen und dann eine Seite in geschmolzene Schokolade tunken.

Gutes Gelingen und lasst es Euch gut schmecken.

Liebe Grüße!

Euer Chris Steger