



Dezember 2016

Schokolade Walnuss- Stangen

Zutaten:	Zubereitung:
1 Backblech mit Backpapier auslegen	
130 g Mehl 130 g Zucker 130 g weiche Butter 130 g gemahlene Walnüsse 1 Ei	Mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät zu einem festen Mürbteig kneten.
65 g geriebene zartbitter – Schokolade	unter eine Hälfte des Teiges kneten
Die beiden Teigplatten gleichgroß 0,3 cm dünn auswellen und aufeinander legen. In ca. 1cm breite und 5 cm lange Streifen schneiden, die Streifen 1 Mal verdrehen und auf das Backblech setzen.	
Bei 170 Grad Heißluft 12- 15 Minuten backen.	
Die Stangen nach dem Auskühlen dünn mit Puderzucker bestreuen.	