

# Barbara backt

## Schokostäbchen

«Kleiner Aufwand, grosse Wirkung. Der Teig ist im Nu zubereitet, problemlos zu Stäbchen geformt und lässt sich nach dem Backen mit Kakaopulver und dunkler Kuvertüre allerliebste verziern.»

Zutaten (für ca. 50 Stück)	Zubereitung
50 g Baumnusskerne, gemahlen 200 g Butter 100 g Puderzucker 50 g dunkle Schokolade, geraspelt 1 Eigelb 1 EL Cognac 2 EL Kakaopulver 300 g Dinkelmehl Dunkle Kuvertüre	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Weiche Butter und Puderzucker mit den Quirlen des Mixgeräts schaumig schlagen.</li><li>2. Eigelb, Cognac, 1 EL Kakaopulver, Baumnüsse und geraspelte Schokolade unterrühren. Das Mehl dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. 30 Min. kaltstellen.</li><li>3. Backofen auf 160 Grad vorheizen.</li><li>4. Je 1 TL Teig abstechen und zu 5 cm langen Stäbchen rollen.</li><li>5. Backblech mit Backtrennpapier belegen, Stäbchen mit etwas Abstand darauf verteilen. 10 bis 15 Min. backen.</li><li>6. Auskühlen lassen.</li><li>7. Mit Kakaopulver bestäuben (mit Hilfe eines Siebs) und mit geschmolzener Kuvertüre wellenförmige Linien auftragen.</li></ol>

