

Schoko - Stäbchen mit Gus

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

1		Ei
1		Eigelb
125	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillin-Zucker
1	Prise	Salz
1	Teel.	Instant-Kaffee-Pulver gestrichener TL
60	Gramm	Zartbitter-Schokolade
200	Gramm	Mandeln, abgezogen, gemahlen
1	Prise	Backin

GUSS

1		Eiweiss
60	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

1. Ei, Eigelb, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Instant-Kaffee-Pulver mit Handruehrgeraet mit Ruehrbesen auf hoechster Stufe schaumig schlagen.
2. Die Zartbitter-Schokolade in kleine Stuecke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze glattruehren und unter die Eiermasse ruehren.
3. Mandeln mit Backin mischen, 2/3 davon auf mittlerer Stufe unterruehren, den Rest unterkneten und den Teig kalt stellen.
4. Das Eiweiss steif schlagen, den Puderzucker sieben und essloeffelweise unter den Schnee schlagen.
5. Den Teig zu einem Rechteck (12 x 40 cm) ausrollen, die Teigplatte gleichmaessig mit Guss bestreichen, daraus Staebchen (6 x 1 cm) schneiden und auf ein gefettes Backblech legen.

Wer mit spritzen geübt ist kann in kleiner Spritztüte, den Eiweißguß auch aufspritzen ! Ober-/Unterhitze: 175 - 200 Grad C (vorgeheizt)