

Wiener - Schokoladenfinger

Kategorien: Plätzchen, Land, Österreich

Zutaten für: 1 Rezept

Teig:		
125	Gramm	Butter
100	Gramm	Puderzucker
50	Gramm	Kuvertüre, geschmolzen
100	Gramm	Mehl
25	Gramm	Kakao
100	Gramm	Gemahlene Mandeln
Glasur:		
150	Gramm	Kuvertüre

Anleitung:

Butter mit Puderzucker schaumig rühren. Die Kuvertüre unter rühren langsam hinzugeben. Mehl mit Kakao mischen und einsieben. Mandeln hinzugeben und gut unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen und mit reichlich Abstand streifen auf ein Blech spritzen (Achtung verlaufen!) Bei 200°C etwa 5-10 min (je nach Größe) backen. auskühlen lassen und je zur Hälfte in Kuvertüre tauchen.