

Schokoladen - Zungen Wiener.

Kategorien: Weihnachten, Land, Österreich, Plätzchen

Zutaten für: 30 Stück

Super zartes, schokoladiges Gebäck

FÜR DEN TEIG

125	Gramm	Butter
100	Gramm	Puderzucker
50	Gramm	Kuvertüre, geschmolzen
100	Gramm	Mehl
100	Gramm	Mandel(n), gemahlene
25	Gramm	Kakaopulver
150	Gramm	Kuvertüre, zum Verzieren

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 (verlaufen!) Bei 200°C etwa 5-10 min (je nach Größe) backen, auskühlen lassen und je zur Hälfte in Kuvertüre tauchen.

Mann kann ganz nach Belieben Vollmilch- oder Zartbitterkuvertüre verwenden. Für helle Schokozungen kann man auch weiße Schokolade nehmen und dafür Speisestärke statt dem Kakao verwenden.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: 110

Zubereitungszeit: ca.45 Minuten