

Rezept Kokos-Schoko Stangen

Rezept Kokos-Schoko Stangen

Mit Mürbeteig kann man viele Arten von Plätzchen backen. Noch schneller geht es mit Mürbeteig aus dem Kühlregal. Kinder lieben es Plätzchen auszustecken und zu verzieren, haben aber meist keine Geduld zum Teigkneten.

Zutaten:



1200 g Mürbeteig aus dem Kühlregal (2 Päckchen)
1 Eigelb
150 g Zartbitter Kuvertüre
25 g Kokosraspel

Zubereitung:

Der fertige Mürbeteig ist bereits zu einer Rolle geformt. Jede Rolle in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Das Eigelb mit einem Esslöffel Wasser verquirlen. Die Röllchen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und mit dem Eigelb einpinseln.

Im Backofen bei Umluft 175 Grad 12 Minuten backen. Anschließend die Röllchen auf einem Küchengitter auskühlen lassen. Während dieser Zeit die Zartbitter Kuvertüre über einem warmen Wasserbad schmelzen. Nun werden die Röllchen von jeder Seite in die Kuvertüre getaucht.

Nach dem Abtropfen kann man sie wieder auf das Backblech setzen. 45 Minuten sollten die Röllchen austrocknen. Jetzt können die Röllchen mit den Kokosraspeln bestreut werden. Bewahrt man diese Kokos-Schoko Stangen in einer Gebäckdose auf so bleiben sie lange knackig und frisch.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Backzeit: 12 Minuten

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)