

Prinz-Eugen-Straße 2
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenaunkreis.de
www.EZ-Ortenau.de



Schokoladen- Walnuss- Stangen

Zutaten:	Zubereitung:
1 Backblech mit Backpapier auslegen	
130 g Mehl 130 g Zucker 130 g weiche Butter 130 g gemahlene Walnüsse 1 Ei	Mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät zu einem festen Mürbteig kneten.
65 g geriebene zartbitter – Schokolade	
Die beiden Teigplatten gleichgroß 0,3 cm dünn auswellen und aufeinander legen. In ca. 1cm breite und 5 cm lange Streifen schneiden, die Streifen 1 Mal verdrehen und auf das Backblech setzen.	
Bei 170 Grad Heißluft 12- 15 Minuten backen.	
Die Stangen nach dem Auskühlen dünn mit Puderzucker bestreuen.	

