

Zauberstäbe

Leckere Schokoladen-Stäbe und gruselige Lakritz-Spinnen.

etwa 10 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

150 g Weizenmehl

50 g Puderzucker

1 EL Dr. Oetker Kakao

100 g weiche Butter oder

Margarine

5 Tropfen Dr. Oetker Butter-

Vanille-Aroma (aus RÖ.)

1 EL Milch

Zum Verzieren:

50 g weiße Schokolade

Dr. Oetker Zuckerstreusel oder

Dekor-Konfetti

Lakritzmünzen

Wie backe ich süße essbare Zauberstäbe?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig:

Mehl mit Puderzucker und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 10 gleich große Portionen teilen. Jede Portion zu einer etwa 20 cm langen Stange rollen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.



Stangen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4 Verzieren:

Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Ein Ende jeder Stange mit der Schokolade bestreichen. Zuckerstreusel oder Dekor-Konfetti daraufstreuen und Schokolade fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Aus Lakritzmünzen und Dekor-Konfetti kleine "Spinnen" basteln. Dafür eine Lakritzmünze in 8 "Tortenstücke" schneiden und diese als "Beine" an eine Lakritzmünze setzen. Mit Dekor-Konfetti 2 "Augen" darauflegen.

