

DIE GLÜCKSFABRIK

CHOCOLARIUM⁺

VON MUNZ & MINOR



Unsere besten Schoggirezepte SCHOGGISTÄNGELI CHÜECHLI

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.
Backen: ca. 25 Min.

Für 8 Weck-Gläser von je ca. 1½ dl

200 g	Mehl
140 g	Zucker
1 TL	Backpulver
1	Vanillestängel, längs aufgeschnitten, nur ausgekratze Samen
2	Prisen Salz
1 dl	Milch
2	Eier, verknüpft
100 g	Butter, flüssig, abgekühlt
4	Schokolade-Stängel (Minor), halbiert

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen.
2. Milch, Eier und Butter daruntermischen, Teig in die vorbereiteten Gläser füllen, auf ein Backblech stellen. Je 1 Stück Schokoladen-Stängel in den Teig stecken.
3. Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des Ofens auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Küchlein herausnehmen, auf einem Gitter abkühlen.

Haltbarkeit: zugedeckt ca. 2 Tage.

Eine Rezept von

Betty Bossi



CHOCOLARIUM.CH