

Schmalzgebäck



Du brauchst:

- ♥ 100 g **myChoco Vollmilch**
- ♥ 300 g Mehl
- ♥ 50 g Zucker
- ♥ 50 g Butter
- ♥ 2 Eier
- ♥ 1 Pk. Vanillezucker
- ♥ 2 EL Zitronensaft
- ♥ bunte Zuckerstreusel
- ♥ abgeriebene Schale einer Zitrone
- ♥ Butterschmalz zum Ausbacken

So geht's:

1. Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.
2. Butter schmelzen und zusammen mit der Zitronenschale und dem Zitronensaft unterrühren.
3. Mehl unterkneten, bis sich der Teig gut ausrollen lässt.
4. Schokolade schmelzen.
5. Butterschmalz in einem Topf erhitzen.
6. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl austreuen und den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen. Anschließend den Teig in ca. 6-7 cm große Rauten schneiden.
7. Im heißen Öl goldbraun ausbacken und auf ein Stück Küchenpapier abtropfen lassen.
8. Das Schmalzgebäck in die Schokolade tauchen und überschüssige Schokolade abschütteln.
9. Das Schoko-Ende mit Zuckerstreuseln bestreuen und aushärten lassen.

Viel Spaß beim Genießen! ♥