

## Schokostangerl

### Zutaten

- 30 dag Mehr
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 2 dag Kakao
- 16 dag Butter
- 13 dag Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Eidotter
- Schokoglasur

### Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig bereiten und 1/2 Stunde kühl rasten lassen.

Zu halbfingerdicken Rollen formen un diese in 5 cm lange Stangerl teilen.

Bei mittlerer Hitze backen, nach dem Auskühlen schräg in Schokoglasur tauchen.

Der Teig ist etwas bröselig beim ausrollen, nicht zu lange Rollen machen.