



Wiener Schokozungen

Kleine Kekse als Beilage zum Kaffee oder Espresso. Wenig Zutaten, schnell gemacht und lecker. Die Wiener Schokozungen sollten allerdings nicht an der heißen Tasse liegen.

Zutaten:

120g weiche Butter
50g Puderzucker
125g Mehl
ein Eßlöffel Kakaopulver

100g geschmolzene Zartbitter-Schokolade oder dunkle Kuvertüre

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen oder einfetten.

Butter und Zucker aufschlagen. Mehl und Kakaopulver hinzu sieben und zu einem gut spritzfähigen Teig verrühren.

Den Teig in einem Spritzbeutel mit einer flachen, etwa 2,5cm breiten Spritztülle füllen. Etwa 6cm lange Teigstränge auf die Backbleche spritzen.

Die Wiener Schokozungen werden etwa 15 Minuten gebacken.

Fertige Kekse kurz abkühlen und dann auf ein Kuchengitter zum vollständigen auskühlen ablegen. Schokolade schmelzen und die kalten Schokozungen mit den Enden eintauchen. Schokolade vor dem Servieren vollständig erstarren lassen.