Schokoladenbrezeln

Kleine süße Brezel für die Keksdose: Schokoladenbrezel sind schnell gemacht.

Zutaten:

250g Butter oder Margarine
150g gesiebter Puderzucker
ein Päckchen Vanillinzucker
1/2 Fläschchen Rum-Aroma
ein Ei
175g Weizenmehl
75g Speisestärke
30g Kakaopulver

Backtrennpapier für das Backblech

Zubereitung

Ein Backblech mit Backpapier vorbereiten oder fetten.

Butter mit Puderzucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Rum-Aroma und Ei unterrühren. Mehl, Speisestärke und Kakao mischen und dann löffelweise unter den Teig rühren. Den Teig solange mit dem Mixer rühren bis sich ein gleichmäßiger glatter Teig ergibt.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit glatter Lochtülle füllen. Auf das vorbereitete Backblech etwa 6 cm große Brezel aufspritzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 175 Grad, Gas Stufe 3 bis 4) für 8 Minuten backen.