

Schokostangerl

Zutaten:

1 kg	Mehl
35 g	Germ (ein Würferl)
100 - 150 g	Butter oder Margarine
1 El.	Schweineschmalz
100 g	Zucker
1 El. gestr.	Salz
1 - 2	Eier
1 1/2 Tassen	Milch
1/2	Zitrone (Schale oder Saft)

Zum Füllen eine große Tafel Milkschokolade oder Merci

Zubereitung:

Die Germ zerbröseln, mit einem Tl Mehl, ein Tl Zucker und einer kleinen Menge Milch vermischen - kurz gehen lassen.

Mit den Restlichen Zutaten gut vermischen!

Den Teig warm stellen und ca. 1/2 Stunde aufgehen lassen. Jetzt den Teig zurückschlagen.

Diesen Vorgang zweimal wiederholen.(Das zweite und dritte mal weniger Zeit zum Aufgehen lassen)

Mit dieser Methode spart man sich das mühselige "Schlagen" des Germteiges, jedoch braucht man dafür etwas länger Zeit.

Nun den Teig in ca. 30 - 40 Stücke teilen.

Die Stücke oval ausrollen, ein Stück Schokolade daraufgeben und im Teig einrollen.

Diese Stangerl legt man nun auf ein Backblech (mit Backpapier belegt oder befettet), bestreicht sie mit Milch und bäckt sie bei ca. 170 °C zu schöner Farbe.

Tipp:

Dieser Teig lässt sich auch ganz leicht mit einer Küchenmaschine bereiten.

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Backen!
E. Riedl