

Omas-Schokoschnitten



200°C O/U



20-25 Minuten

ZUTATEN

3 Eier

200g Kristallzucker

200g Weizenmehl

140g zimmerwarme Butter

200g Kochschokolade

1 Pr. Salz

1 TL Backpulver

ZUBREITUNG

1. Backrohr vorheizen
2. Schokolade über Wasserbad schmelzen und auf unter 40°C abkühlen lassen.
3. Eier mit Zucker schaumig schlagen
4. weiche Butter und geschmolzene Schokolade zugeben und weiter rühren
5. Mehl mit Backpulver und Salz versieben
6. trockene Zutaten unter die Eiermasse heben
7. Teig auf ein Blech mit Backpapier verteilen und ca. 25 Minuten bei 200°C O/U backen. (Stäbchenprobe!)

