

# 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!)

