

Schoko-Osterhäuschen

Zutaten:

200 g Mehl
30 g Kakao
150 g Margarine
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
evt. 1 EL Milch
200 g Vollmilchkuvertüre
75 g weiße Kuvertüre

Zubereitung:

Die Zutaten werden zu einem Teig verknetet. Diesen Teig lässt man für etwa eine halbe Stunde in Folie gewickelt im Kühlschrank ruhen. Dann wellt man ihn etwa 5 mm dick aus, sticht Osterhäuschen aus und legt diese auf ein gefettetes Blech.

Die Osterhäuschen werden bei 200 ° C etwa 10 – 12 Minuten gebacken.

Nach dem Abkühlen werden die Häuschen mit der dunklen Kuvertüre überzogen. Wenn diese getrocknet ist, verziert man sie noch mit weißer Kuvertüre. Dazu füllt man diese am besten in einen Gefrierbeutel und schneidet von diesem eine kleine Ecke ab.

Die angegebene Menge ergibt etwa eineinhalb Bleche.