

Weihnachtsbäckerei 2020

Rezept 06: Schokobrezen



Teig:

375 g Weizenmehl

40 g Kakaopulver

175 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

250 g weiche Butter

Zartbitterschokolade zum Dekorieren

Zubereitung:

Die Zutaten mit dem Knethaken in der Küchenmaschine oder mit den Händen zu einem Mürbteig vermengen, auf der bemehlten Arbeitsplatte fertigneten und 1 Stunde ruhen lassen.

Dann den Teig in 3 oder 4 Rollen teilen, von denen jeweils Stücke abgeschnitten werden. Diese Stücke zu dünnen Nudeln formen, diese sollen ca. 17 cm lang werden – und dick wie ein Bleistift.

Von diesen langen Nudeln werden dann die Brezen geformt, die auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech gelegt werden. Diese müssen dann abkühlen, entweder auf der Terrasse oder im Kühlschrank. In der Zwischenzeit wird der Backofen auf 180°C vorgeheizt.

Die Brezen werden im Backofen ca. 15 Minuten gebacken. Sobald sie gut ausgekühlt sind, im Wasserbad etwas Schokolade schmelzen und die Brezen halb oder ganz eintauchen. Nach Belieben können dann auch noch bunte Streusel drauf gegeben werden – auf jeden Fall aber muss man sie anschließend nochmal gut auskühlen lassen.