

# Zauberstäbe

etwa 10 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Backblech:

### Teig:

150 g Mehl  
50 g Puderzucker  
1 EL Kakaopulver  
100 g Butter, weich  
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma  
Butter-Vanille  
1 EL Milch

### Garnitur:

50 g weisse Schokolade  
Dr. Oetker Streudekor Party Mix

## 1 Vorbereiten:

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Teig:

Mehl, Puderzucker und Kakaopulver in einer Schüssel vermischen. Die übrigen Zutaten hinzufügen und mit dem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig von Hand nochmals kurz kneten. Diesen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 10 gleich grosse Portionen teilen. Jede Portion zu einem etwa 20 cm langen Stab rollen und auf das vorbereitete Backblech legen.



In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 10 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

**Rille: mittlere Rille**

**Backzeit: etwa 10 Minuten**

Herausnehmen und erkalten lassen.

### 3 Garnitur:

Die Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Zauberstäbe auf einer Seite in die Schokolade tauchen und kurz bevor diese fest wird, mit Streudekor bestreuen.

