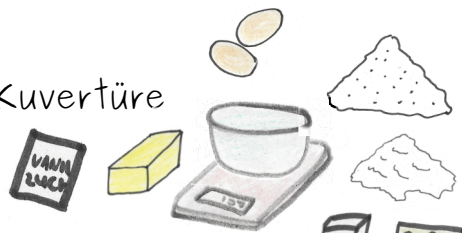


Zubereitung

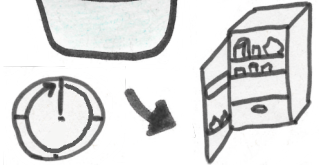
1. Alle Zutaten bis auf die Kuvertüre abwiegen.



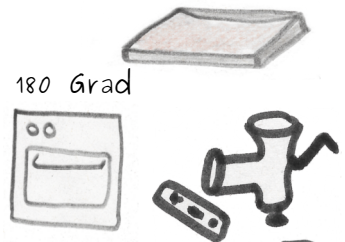
2. Teig in einer Schüssel verkneten.



3. Schüssel mit Deckel in den Kühlschrank geben. Teig mindestens 1 Stunde ruhen lassen.



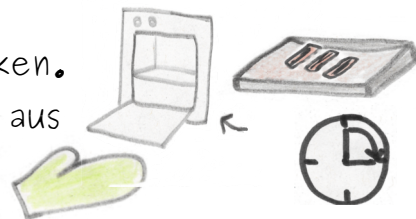
4. Blech mit Backpapier auslegen. Fleischwolf mit Gebäckvorsatz vorbereiten. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.



5. Teig durch den Fleischwolf drehen und auf das vorbereitete Backblech legen. Gebäckform nach Belieben wählen.



6. Im Backofen 10-15 Minuten backen. Anschließend mit Topfhandschuhen aus dem Ofen nehmen.



7. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Gebäck in die Schokolade tauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

