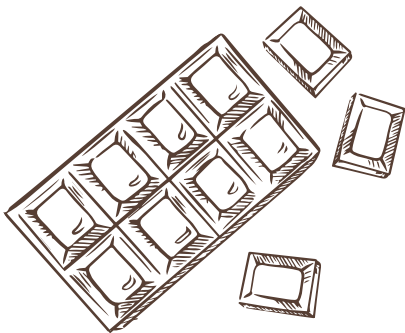




# Schokolade-Schnitten

by Zauberartig





## Einkaufsliste

3 Eier  
450 g Zucker  
5 TL Vanillezucker  
4 EL Schokoladenpulver  
300 g Milch  
300 g Mehl  
2 TL Backpulver  
200 g Butter  
50 g Kokosbutter (öl)  
1 Espresso, stark  
100 g Kokosraspeln



## Step by Step zum Genuss

Ofen auf 200 Grad vorheizen

200gr Zucker in den Mixtopf geben 10sek/Stufe 10 zu Puderzucker verarbeiten. Umfüllen und bei Seite stellen.

3 Eier, 250g Zucker, 3 TL Vanillezucker, 2 EL Schokoladenpulver, 300 g Milch, 300g Mehl, 2 TL Backpulver und 200 g Butter in den Mixtopf geben und 2 min. / Teigknetmodus verrühren.

Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen. Teig auf dem Backblech gleichmässig verstreichen.

und ca. 15 Minuten auf 200 Grad backen.



[WWW.ZAUBERARTIG.CH](http://WWW.ZAUBERARTIG.CH)



## *Step by Step zum Genuss*

Mixtopf Spülen und anschliessend für die Glasur 200g Puderzucker zusammen mit 2EL Schokoladenpulver, 50g Butter, 1 Espresso (starker Kaffee) 10sek/Stufe 6 verrühren.

Anschliessend die Glasur auf dem Abgekühlten Teig giessen und mit Kokosraspeln bestreuen und in Stücke schneiden.



[WWW.ZAUBERARTIG.CH](http://WWW.ZAUBERARTIG.CH)