



Schoko Himbeer Ostergebäck

Zutaten:

250 g weiche Butter
 100 g Staubzucker
 1 Prise Salz
 1 Ei
 300 g Mehl
 100 g dunkle Kuvertüre
 (geschmolzen)

Himbeermarmelade
 dunkle Kuvertüre
 Streusel

Zubereitung:

Butter, Zucker und Salz schön schaumig rühren. Danach das Ei einrühren.

Nun die geschmolzene Kuvertüre unter dem Rühren langsam in die Masse rinnen lassen.

Das Mehl am Schluss unterheben.

Backrohr auf 160°C vorheizen.

Mit einem Spritzbeutel Figuren auf zwei Backbleche spritzen. Immer daran denken, dass jede Figur zweimal vorhanden sein muss.

Die Figuren nun 12 - 14 Minuten backen. Aufpassen - Schokoladegebäck kann sehr schnell brandig werden.

Figuren auskühlen lassen und jeweils zwei mit Himbeermarmelade zusammensetzen. In dunkle Kuvertüre tunken oder bestreichen und mit Streusel bestreuen.