

Schokoladen Grisini mit Ingwer

- **Portionen:** 25
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '25', 'yield' : '' });
```

Die tollen Schokoladen - Ingwer Stangen zum Knabbern

Zutaten

- 75 g kandierter Ingwer, fein gehackt
- 60 g Zartbitterkuvertüre, fein gehackt
- 140 g Zartbitterkuvertüre, grob gehackt
- 250 g Mehl, gesiebt
- 60 g Kakao
- 1 Tl Backpulver
- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 ganze Eier
- 30 g gemahlene Pistazien

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 175° C vorheizen, die grob gehackte Kuvertüre auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.

Schritt2

Die fein gehackte Kuvertüre, das Mehl, Kakao und Backpulver mischen.

Schritt3

Die Butter, Zucker, Eier und die flüssige Kuvertüre zufügen, mit den Knethaken des Handrührers vermengen, den feinen Ingwer dazu geben.

Schritt4

Aus dem Teig ca. 25 Stangen à 20 - 25 cm rollen.

Schritt5

Dicht an dicht auf das mit Backpapier ausgelegte flache Blech legen.

Schritt6

Auf der mittleren Schiene 14 - 15 min. backen, heraus nehmen, abkühlen lassen.

Schritt7

Die restliche Kuvertüre (60 g) schmelzen und in einen kleinen Spritzbeutel geben.

Schritt8

(Oder in ein selber gedrehtes Pergamenttütchen)

Schritt9

Die Grissini besprenkeln oder mit dünnen Streifen überziehen und mit den gemahlenden Pistazien bestreuen.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** zum Knabbern

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladen-grisini-mit-ingwer/>