

# Schokoladen Zigarren von Chinataschenteig, zum Knabbern

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Schokoladen Zigarren aus Chinataschen Teig, geht denn das ? Sie werden verblüfft sein !

## Zutaten

- 250 g Filot Teig
- (12 x12 cm in jedem China Laden zu kaufen)
- 100 g dunkle oder braune Schokolade

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Schokolade in einem Wasserbad oder der Mikrowelle (kleine Stufe) auflösen um sie streichfähig zu machen.

### Schritt2

Die Teigplatten auslegen und die geschmolzene Schokolade, recht dünn, mit einem flachen Pinsel auftragen.

### Schritt3

Als Dreieck einschlagen und gut andrücken, von der Spitze her wie eine Zigarre einrollen.

### Schritt4

Auf ein gefettetes Backblech setzen und bei 160° C ca. 6 - 8 min. goldbraun backen.

### Schritt5

Hausgemachte Schoko - Zigarren, immer ein Knüller zum Kaffee zu reichen oder einfach nur zum knabbern

**Rezeptart:** Teegebäck **Tags:** knabbergebäck, knusprig, teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladen-zigarren-von-chinataschenteig-zum-knabbern/>