

ZIMTSTÄBCHEN

ZUTATEN

ca. 30 Stück

250 g dunkle Schokolade

100 g weiche Vorzugsbutter

60 g Puderzucker

1 gehäufte TL Zimt

3 EL Cognac

50 g Milkschokolade zum Garnieren



ZUBEREITUNG

- 1 Die Schokolade zerkleinern, in ein Schüsselchen geben und im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Aus dem Wasserbad nehmen und etwas abkühlen lassen.
- 2 Vorzugsbutter, Puderzucker und Zimt miteinander schaumig rühren.
- 3 Mit dem Cognac parfümieren und die Schokolade unterrühren, etwas kühl stellen.
- 4 Die Masse glattrühren, in einen Spritzsack mit glatter Tülle füllen und 4 cm lange, dünne Stäbchen auf Backtrennpapier spritzen.
- 5 Die Milkschokolade im Wasserbad schmelzen, in ein Pergamentspritztütchen füllen und die Zimtstäbchen fadenartig garnieren.
- 6 Kühl stellen und fest werden lassen.