

Schoko-Milchriegel-Bars

Die Schoko-Milchriegel-Bars sind wie eine Art Kuchen zum aus der Hand essen. Ein Rezept das Kindern wie Erwachsenen gleichermaßen schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

Nach Belieben	Fett (für die Form)
220 g	Mehl
120 g	Butter (zimmerwarm bis kalt)
80 g	Zucker
1 Stk.	Ei
100 g	Schokoladentropfen
15 Stk.	Schoko-Milchriegel (Zirkaangabe)
Nach Belieben	Staubzucker (optional)

Zubereitung

1. Für die **Schoko-Milchriegel-Bars** eine rechteckige Form (ca.15x23cm) gründlich einfetten.
2. Nun einen Mürbeteig herstellen. Dazu die Butter, mit dem Zucker und dem Ei verrühren, dann das Mehl unterkneten.
3. Jetzt noch die Schokoladen Tröpfchen unter den Teig kneten.
4. Diesen anschließend in etwas Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

5. Danach den Ofen schon mal auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
6. Dann den Teig in zwei gleichgroße Hälften teilen und eine Hälfte in der Form auswalzen. Dabei einen kleinen Rand an den Formwänden hochziehen.
7. Diese dann mit den Schoko-Milchriegeln belegen und dabei einen ca. 1-2 cm breiten Rand ringsherum frei lassen.
8. Anschließend die zweite Hälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche (auf ca. Formgröße) auswalzen.
9. Die Teigplatte auf die Schokoriegel legen und an den Rändern leicht andrücken. Die Form in den Ofen stellen und ca. 30 Minuten backen. Anschließend ganz auskühlen lassen. Vor dem Servieren den Teig in ca. 8 -12 Bars (Riegel) schneiden und eventuell mit etwas Staubzucker bestäuben (optional).

Tipp

Die Schoko-Milchriegel-Bars schmecken natürlich auch mit anderen Geschmacksrichtungen, wie z.B. Erdbeere.