Schokotraumstücke

Die Schokotraumstücke sind ein herrlich einfaches Weihnachtsgebäck mit Puddingpulver. Sie zergehen förmlich auf der Zunge und sind eine köstliche Ergänzung für jede Keksdose.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

220 g	Weizenmehl
40 g	Speisestärke
1 Packung	Schokopuddingpulver (ca. 37 g)
200 g	kalte Butter
100 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
3 Stk.	Eidotter
	Staubzucker

Zubereitung

1. Die **Schokotraumstücke** gelingen schnell und einfach, alle Zutaten rasch miteinander verkneten, bis ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht.

2. Den Teig anschließend in mehrere Rollen mit etwa 2 cm Durchmesser formen. Die Rollen in kleine Stücke von ungefähr 2–3 cm Länge schneiden und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schokotraumstücke im vorgeheizten Backofen etwa 12–15 Minuten backen. Nach dem Backen die kleinen Schokostücke vollständig auskühlen lassen. Anschließend großzügig mit Staubzucker bestäuben und in einer Keksdose aufbewahren.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"

30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

In einer hübschen Keksdose sind Schokotraumstücke außerdem ein beliebtes Mitbringsel in der Adventzeit.