

## **Marzipan-Schoko-Stängli**

*...für alle, die luftig-leichtes  
Baisergebäck mit zartem  
Marzipan-Geschmack mögen*

Zutaten für ca. 32 Stück

- ½ Zwieback oder ein EL Paniermehl
- 2 Eiweiß
- Salz
- 125 g Puderzucker
- 250 g kalte Marzipan-Rohmasse
- 1 gestrichener EL Mehl
- 100 g Zartbitter-Kuvertüre

2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, am Ende den Puderzucker einrieseln lassen.

Marzipan grob raspeln, nach und nach in den Eischnee unterheben. Fein geriebenen Zwieback oder Paniermehl sowie das Mehl unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen. Ca. 32 fingerlange Streifen auf die Bleche spritzen. Bei 175°C Umluft ca. 15 Minuten backen. Kuvertüre schmelzen und die Unterseite der abgekühlten Stängli mit Schokolade bestreichen.