

# Zauberstäbe



# Zutaten



## 1. Schritt

Die Butter mit dem Wasser zusammen einmal aufkochen lassen. Mehl, Zucker und Salz mischen.



## 2. Schritt

Mehl, Zucker und Salz mischen.



## 3. Schritt

Mit der heißen Butter- und Wasser-Flüssigkeit so lange verrühren, bis ein Teig entstanden ist. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und abkühlen lassen.



## 4. Schritt

Vom Teig walnussgroße Portionen abtrennen und zu gleichmäßigen, dünnen Stangen rollen.



## 5. Schritt

Die Stangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen. Im Ofen bei 200 Grad für 15 Minuten backen.

Für 40 Stück: 140g Butter

150ml Wasser

375g Mehl

1 Prise Salz

80g Zucker

1 Eigelb

100g Kuvertüre, dunkel

75g Zuckerstreusel





#### **6. Schritt**

Die Kuvertüre schmelzen, die Enden der Stäbe in die Schokolade tauchen...



#### **7. Schritt**

...und in Zuckerstreuseln wälzen.



#### **8. Schritt**

Simsalabim! Und fertig sind die Zauberstäbe!