



# Schokoladen Grisini mit Ingwer

- **Portionen:** 25
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '25', 'yield' : '' });
```

Die tollen Schokoladen - Ingwer Stangen zum Knabbern

## Zutaten

- 75 g kandierter Ingwer, fein gehackt
- 60 g Zartbitterkuvertüre, fein gehackt
- 140 g Zartbitterkuvertüre, grob gehackt
- 250 g Mehl, gesiebt
- 60 g Kakao
- 1 Tl Backpulver
- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 ganze Eier
- 30 g gemahlene Pistazien

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 175° C vorheizen, die grob gehackte Kuvertüre auf einem heißen Wasserbad schmelzen lassen.

### Schritt2

Die fein gehackte Kuvertüre, das Mehl, Kakao und Backpulver mischen.

### Schritt3

Die Butter, Zucker, Eier und die flüssige Kuvertüre zufügen, mit den Knethaken des Handrührers vermengen, den feinen Ingwer dazu geben.

### Schritt4

Aus dem Teig ca. 25 Stangen à 20 - 25 cm rollen.

### **Schritt5**

Dicht an dicht auf das mit Backpapier ausgelegte flache Blech legen.

### **Schritt6**

Auf der mittleren Schiene 14 - 15 min. backen, heraus nehmen, abkühlen lassen.

### **Schritt7**

Die restliche Kuvertüre (60 g) schmelzen und in einen kleinen Spritzbeutel geben.

### **Schritt8**

(Oder in ein selber gedrehtes Pergamenttütchen)

### **Schritt9**

Die Grissini besprenkeln oder mit dünnen Streifen überziehen und mit den gemahlenden Pistazien bestreuen.

**Rezeptart:** Teegebäck **Tags:** zum Knabbern

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladen-grisini-mit-ingwer/>