



Schokoladen Zigarren von Chinataschenteig, zum Knabbern

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Schokoladen Zigarren aus Chinataschen Teig, geht denn das ? Sie werden verblüfft sein !

Zutaten

- 250 g Filot Teig
- (12 x12 cm in jedem China Laden zu kaufen)
- 100 g dunkle oder braune Schokolade

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schokolade in einem Wasserbad oder der Mikrowelle (kleine Stufe) auflösen um sie streichfähig zu machen.

Schritt2

Die Teigplatten auslegen und die geschmolzene Schokolade, recht dünn, mit einem flachen Pinsel auftragen.

Schritt3

Als Dreieck einschlagen und gut andrücken, von der Spitze her wie eine Zigarre einrollen.

Schritt4

Auf ein gefettetes Backblech setzen und bei 160° C ca. 6 - 8 min. goldbraun backen.

Schritt5

Hausgemachte Schoko - Zigarren, immer ein Knüller zum Kaffee zu reichen oder einfach nur zum knabbern

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** knabbergebäck, knusprig, teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladen-zigarren-von-chinataschenteig-zum-knabbern/>