

## Schokoladenschnitten 1

125g Margarine  
75g Puderzucker  
1 P. Vanillezucker  
25g aufgelöste Schokolade  
150g Mehl  
1 P. Schokoladenpuddingpulver  
1 gestreiftes Tl. Backpulver

Margarine, Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Schokolade, Mehl, Schokoladenpuddingpulver und Backpulver zugeben. Teig verkneten. Den Teig zu einer flachen viereckigen Stange formen. Dann diese Stange in ½ cm breite Scheiben schneiden und bei 200°C 10-15 Min abbacken.