

Mürbe Kringel

400g Mehl
1 P. Backpulver
200g Zucker
2 Eigelb
200g Margarine
3 El Wasser
1 Packung Schokoguss

Zubereitung:

Mürbeteig herstellen und ca. 3 mm dick ausrollen und mit der Form Kringel ausstechen.
Bei 180°C ca. 10 Min abbacken. Nach dem erkalten mit flüssiger Schokolade Fäden ziehen.