Katzenzungen

Zutaten für etwa 40 Stück:



Teig:
4 Eier
200 g Puderzucker
1 Vanilleschote
100 g Butter
250 g Mehl
40 g Mandelblättchen

Außerdem:
100 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung:
Die Eier mit dem gesiebten Puderzucker gut schaumig rühren.
Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herausschaben und in die Eiercreme geben.
Die Butter zerlassen und wieder abkühlen lassen.
Das Mehl und die Butter unter die Eiercreme ziehen. Den weichen Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
Auf ein mit Backpapier belegtes Blech etwa 8 cm lange Stäbchen spritzen, deren Mitte etwas dünner sein soll als die Enden. Dabei genügend Abstand zwischen den Teigstäbchen lassen, da sie beim Backen etwas breiter werden.
Die Mandelblättchen zerkrümeln und die Teigstäbchen damit bestreuen.
Im vorgeheizten Backofen bei 150°C auf der mittleren Schiene in etwa 12 Minuten goldgelb backen.
Die Katzenzungen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
Die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die

Unterseiten der kalten Katzenzungen mit der Kuvertüre bestreichen und diese auf dem umgedrehten Gebäck trocknen lassen.