



# Süße, bunte Mikado-Stäbchen

🕒 Preparation time: 30 minutes  
👨‍🍳 Cooking time: 15 minutes  
**Total time: 45 minutes**

👤 Portions: 4

## Zutaten (22-25 Stäbchen)

### Für die Kekse-Stäbchen

- 200 g Dinkelmehl, Type 630 + Mehl für die Arbeitsfläche
- 50 g Rohrzucker (oder Haushaltszucker)
- 1 Prise Meersalz
- 1 TL gemahlene Vanille oder 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Sojajoghurt, natur
- 60 g vegane Butter (z.B. Veganblock oder Alsan)
- 30 ml Pflanzendrink (z.B. Sojadrink oder Haferdrink)

### Für die Glasur

- 80 g vegane Kuvertüre - [z.B. von Vivani](#)
- 20 g geschälte Pistazien, zerstoßen
- 6 EL Nonpareilles (kleine Zuckerperlen)
- 4 EL Kakaonibs

## Zubereitung (30 Minuten Arbeitszeit + 15-17 Minuten Backzeit)

1. 200 g Dinkelmehl, 50 g Rohrzucker, 1 Prise Meersalz, 1 TL gemahlene Vanille und 1 EL Sojajoghurt leicht vermengen. 60 g vegane Butter in Flöckchen geschnitten dazu geben und unter Zugabe von 30 ml Pflanzendrink mit den Händen verkneten. Sobald sich eine Teigkugel formen lässt, diese auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und kurz und kräftig eine geschmeidige Teigkugel kneten.
2. Teig abgedeckt 30 Minuten im Kühlschrank oder 12 Minuten im Tiefkühl ruhen lassen.
3. Den leicht abgekühlten Teig auf einer Arbeitsfläche nochmals kräftig durchkneten. Dann kleine Teigstücke abtrennen. Diese zwischen den Handflächen leicht wurstförmig formen und dann auf der Arbeitsfläche ohne Mehl in lange, dünne Stäbchen rollen. Teigstäbchen auf die gewünschte Länge bringen (ca. 18 cm).
4. Teigstäbchen nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Der Abstand zwischen den Stäbchen muss dabei nicht groß sein, da sie beim Backen nur minimal aufgehen. Der Teig reicht für ca. 1,5 Bleche, die man nacheinander backt.
5. Teigstäbchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft rund 15-17 Minuten backen. Für das beste Ergebnis, Stäbchen nach 2/3 der Backzeit einmal wenden. Achtung: Die Stäbchen auf dem 2. Blech backen ein wenig kürzer, da der Ofen und das Blech bereits heiß sind.
6. Die gebackenen Teigstäbchen kurz abkühlen lassen. In der Zwischenzeit vegane Kuvertüre ([z.B. von Vivani](#)) über einem Wasserbad schmelzen. Toppings, wie zerstoßene Pistazien, Nonpareilles und Kakaonibs (und/oder andere Verzierungen) auf Teller geben.
7. Teigstäbchen mit Hilfe eines Löffels zu 1/3 rundum mit Schokolade überziehen, Schoko kurz abtropfen lassen und in den Toppings wenden oder diese über das feuchte Schoko-Ende streuen.
8. Stäbchen zum Aushärten mit der Schokospitze nach oben in Gläser stellen.
9. Du kannst die Stäbchen im Kühlschrank aufbewahren oder auch einfach in der Küche - sofern diese nicht zu stark geheizt ist, so dass sich die Schoko verflüssigt. Packe sie sonst in eine mit Backpapier ausgelegte Keksdose. Dort halten sie ca. 10 Tage frisch bzw. haben es die Sticks bei mir noch nie länger "überlebt" - du kannst also gerne schreiben, wie lange du sie aufbewahren konntest - sofern du widerstehen kannst...lach...

Viel Spaß beim Ausprobieren & mache dir trotz Februar-Schmuddelwetter eine fröhlich-leckere Zeit. xoxoxo Lea