

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Vegetarisch Saison: Weihnachten Für:



Zutaten

150 G	weiche Butter
50 G	Staubzucker
1 EL	Vanillezucker
5	Eidotter
2	Eier
250 G	Mehl
1 TL	Backpulver
	beliebige Marmelade zum Füllen
100 G	Kochschokolade
50 G	Butter

Zubereitung

1. Butter, Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren.
2. Eidotter und Eier nach und nach einrühren und anschließend Mehl und Backpulver untermischen.
3. Mit dem Spritzsack ca. 3 cm lange Spitzen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen und im vorgeheizten Backrohr bei 200° C ca. 10 Minuten hellbraun backen.
4. Kekse überkühlen lassen.
5. Butter mit Kochschokolade zur Glasur schmelzen.
6. Nach dem Backen zwei Spitzen mit Marmelade zusammensetzen und zur Hälfte in die Schokoladeglasur tunken.