

© Salzburger Seminarbäuerinnen

Dauer: Mittel
Kategorie: Backrezepte Vegetarisch
Saison: Weihnachten
Für:
Verfasst von: Carmen Glück

## 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.