Dotterbusserl mit Marmelade

Dotterbusserl mit Marmelade sind kleine, luftige Doppel-Kekse aus einer cremigen Eidottermasse, mit fruchtiger Marmelade gefüllt und mit zarter Zartbitterschokolade verziert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 9 min

Gesamtzeit: 34 min



Zutaten

5 Stk.	Eidotter
50 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
75 g	Mehl
	Marmelade (z.B. Ribisel o. Mariile)
	Zartbitterkuvertüre (zum Verzieren)

Zubereitung

1. Für die **Dotterbusserl mit Marmelade**, zuerst die Eidotter gemeinsam mit Staubzucker, Vanillezucker und einer Prise Salz etwa 8 Minuten hell und dickcremig aufschlagen. Das Mehl anschließend sieben und vorsichtig mit einer Teigspachtel unter die Dottermasse heben, damit die luftige Konsistenz erhalten bleibt.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die fertige Masse in einen Spritzbeutel füllen und kleine, gleichmäßige Tupfen mit etwas Abstand auf das Blech spritzen. Die Dotterbusserl im vorgeheiten Backroh etwa 9 Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

3. Jeweils zwei gleich große Busserl mit etwas Marmelade zusammensetzen. Die Zartbitterkuvertüre vorsichtig über einem Wasserbad schmelzen und die gefüllten Dotterbusserl nach Belieben damit verzieren. Die Schokolade vollständig fest werden lassen, bevor das Gebäck in eine Keksdose geschichtet wird.

Tipp

Mit dem übrig geblieben Eiklar, lassen sich köstliche Windbusserl, Kokosbusserl oder Ribisel-Baiser Kekse zubereiten.