Polo-Nero

Die Polo-Nero Kekse sind ein vorzügliches Gebäck. Mit diesem Rezept gelingen die raffinierten Weihnachtskekse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 52 min



Zutaten

für den Spritzteig

250 g	Butter (weich)
140 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Eidotter
2 Stk.	Eier (Größe M)
180 g	Mehl glatt
1 TL	Backpulver
40 g	Kakao

zum Füllen

100 g	Marmelade (z,b. Erdbeer oder Marille)

zum Verzieren

150 g	geschmolzene Schokolade

Zubereitung

1. Für die **Polo-Nero** Kekse die warme Butter mit Staubzucker, Vanillezucker und Salz mit dem

Handmixer schaumig rühren. Die Eier und Eidotter nach und nach zugeben und verrühren. Das glatte Mehl mit Backpulver und Kakao vermengen und über die Masse sieben. Mit einem Kochlöffel unterheben.

2. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen.

3. Den Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle füllen. Zirka 2 cm große Kekse auf das Backpapier dressieren.

4. Im Ofen etwa 10-12 Minuten backen, auskühlen lassen und mit Marmelade zusammensetzen.

5. Schokolade über ein Wasserbad schmelzen und die Kekse bis zur Hälfte tunken.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp