

# 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     | <a href="#">Butter</a> (weich) |
| 140 g     | Staubzucker                    |
| 1 Packung | <a href="#">Vanillezucker</a>  |
| 1 Prise   | <a href="#">Salz</a>           |
| 1 Stk.    | Eidotter                       |
| 2 Stk.    | <a href="#">Eier</a> (Größe M) |
| 180 g     | Mehl glatt                     |
| 1 TL      | Backpulver                     |
| 40 g      | Kakao                          |

### zum Füllen

|       |   |
|-------|---|
| 100 g | <a href="#">Marmelade</a> (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.

## Tipp