Nah&Frisch



www.edhaas.at Professional

Marillen Busserl

Kuchen & Gebäck | Kekse | Österreichisch | Weihnachten

Zubereitung **Schwierigkeit:** ● ● ● ○ ○

Den Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
Die Eigelbe mit dem Staubzucker, dem Vanillinzucker und einer Prise Salz mindestens 5 Minuten rühren, bis eine schaumige, hellgelbe Masse entstanden ist. Das Mehl sieben und vorsichtig unter die Dottermasse heben.
Die zähflüssige Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und kleine Tupfen mit ca. 2 cm Durchmesser auf die Backbleche spritzen.
Die Busserl ca. 10 Minuten backen. Sobald die Busserl beginnen sich seitlich dunkel zu färben, die Backbleche sofort aus den Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.
Je einen Keks nehmen und die glatte Seite mit der Haas Marillen Fruchtfülle bestreichen und einen zweiten Keks mit der glatten Fläche daraufsetzen. Die Haas Glasuren lt. Packungsanleitung zubereiten. Zwei Drittel der Busserl zur Hälfte in die Punsch Glasur und den Rest in die Nougat Glasur tunken. Anschließend auf ein Abkühlgitter zum Trocknen legen.

Zutaten

- 2 Backbleche:
- 10 Stk. Eidotter
- 100 g Staubzucker
- 1 Pkg. Haas Vanillinzucker
- 1 Prise(n) Salz
- 150 g Mehl
- 50 g Haas Marillen Fruchtfüllung
- 250 g Haas Zuckerglasur Punsch
- 100 g Haas Nougat Glasur