Nah&Frisch

kotanyi.com Professional

Dotterstangerl

Kuchen & Gebäck Jause Kekse Weihnachten



Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Dotter mit Staubzucker, Kotányi Bourbon Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig schlagen. Danach das Weizenmehl unterheben und vermengen, bis ein glatter Teig entsteht.

Anschließend die Teigmasse in einen Spritzsack füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit Lochtülle jeweils zwei Zentimeter lange Stangen auftragen. Die Stangerl bei 180 °C Heißluft für sieben bis acht Minuten backen. Dann die Hälfte der Dotterstangerl an der Unterseite mit Marillenmarmelade bestreichen und zusammensetzen.

Die zusammengeklebten Kekse in Schokoladenglasur tunken und auf einem Gitter abtropfen lassen.

Zutaten

Zutaten für ca. 500 g Kekse

- 200 g Dotter (ca. 10 Stk.)
- 140 g Staubzucker
- 160 g Weizenmehl
- 10 g Kotányi Vanillezucker Bourbon
- 1 Prise Kotányi Meersalz jodiert grob
- 100 g Marillenmarmelade
- 100 g Schokoladenglasur