Nah&Frisch



Farina Professional

Neros

Dessert Brot&Gebäck Kekse Süße Gerichte Vegetarisch Weihnachten Winter

Zubereitung

Für den Teig Butter, Staubzucker und Salz in einer Schüssel schaumig rühren. Nach und nach die Eier und den Eidotter unter die Masse rühren. Farina Weizenmehl universal mit Kakao versieben und untermengen. Die Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech kleine Tupfen dressieren. Anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 8-10 Minuten backen und auskühlen lassen. Die Ribiselmarmelade erwärmen, glatt rühren und jeweils zwei Kekse damit zusammen setzen. Zum Schluss die Kekse zur Hälfte in zerlassene Schokoglasur tunken und trocknen lassen.

Tipp: Die Kekse können zB auch mit Nougat oder Pariser Creme gefüllt werden.

Zutaten

- 200 g warme Butter
- 90 g Staubzucker
- Prise Salz
- 3 Eier
- 1 Eigelb
- 190 g Farina Weizenmehl universal
- 25 g Kakaopulver
- Ribiselmarmelade
- dunkle Schokoglasur