



Dotterbusserl

Zutaten:

150 g Weizenmehl glatt
100 g Staubzucker
2 Pkg. Vanillezucker
10 Dotter
1 Prise Salz

Marillenmarmelade zum Zusammensetzen, Schokolaglasur zum Verzieren

Zubereitung:

Dotter mit Vanillezucker und Zucker schaumig aufschlagen, Mehl unterheben und mit dem Spritzsack mit der glatten Tülle auf ein mit Backpapier belegtes Blech kleine Busserl aufspritzen. Diese bei 200°C ca. 7 Minuten hellbraun backen.

Je zwei der ausgekühlten Busserl mit Marmelade zusammensetzen und zur Hälfte in Schokoladeglasur tunken.

Gutes Gelingen wünscht euch eure



www.gudrunvonmoedling.at