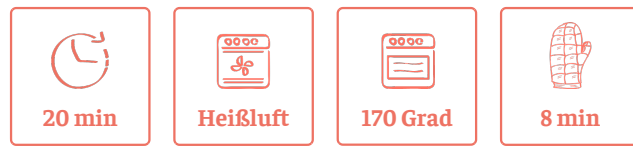


# DOTTERBUSSERL



4.8 bei 86 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Butter und Staubzucker gut schaumig rühren. Dotter nach und nach einrühren.
- 2 Das mit Stärke vermischte Mehl vorsichtig unterheben und die Masse in einen Spritzsack füllen.
- 3 Die Busserl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen.
- 4 Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 8 Minuten backen.
- 5 Jeweils zwei Busserl mit Marmelade zusammensetzen und mit geschmolzener Schokolade (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/dunkle-schoko-kuvertuere/>) verzieren.



Aus dem übrig gebliebenen Eiweiß lassen sich Eischnee-Gugelhupf, Windringe, Baiserspitzen oder Kokosbusserl zubereiten.



## Zutaten

FÜR CA. 30 KEKSE

### TEIG

- 120 g zimmerwarme Butter
- 120 g Staubzucker
- 7 Dotter
- 170 g Keksmehl (alternativ Weizenmehl 700)
- 50 g Stärke

### SONSTIGES

- Marmelade
- Schokolade