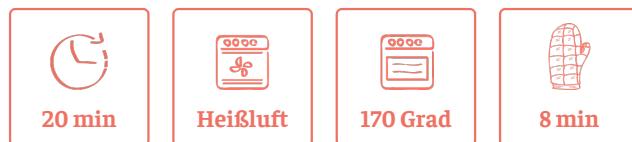


DOTTERBUSSERL

★★★★★ 4.8 bei 86 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Butter und Staubzucker gut schaumig rühren. Dotter nach und nach einrühren.
- 2** Das mit Stärke vermischt 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 Eischneegugelhupf, 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