DOTTERBUSSERL

4.8 bei 91 Bewertungen

20 min	Heißluft	170 Grad	8 min



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.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

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