

ZUTATEN:

- 300 g Butter
- 150 g Staubzucker
- 3 Eier
- 210 g Weizenmehl
- 15 g Backkakao

Neros

ZUBEREITUNG:

Handwarme Butter und Staubzucker schaumig rühren.

Eier einzeln dazu geben. Mehl mit Kakao versieben und einrühren. Masse mit einem Dressiersack mit glatter Tülle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zu kleinen Busserln spritzen.

Im auf 160 ° vorgeheizten Backrohr ca. 15 Minuten backen und auskühlen lassen.

Die Hälfte der Busserln mit Ribiselmarmelade füllen und mit der anderen Hälfte bedecken.

Kuvertüre erwärmen, die Busserln bis zur Hälfte darin tunken.



DAUER:
ca. 45 Minuten



PORTIONEN:
ca. 90 Stück



SCHWIERIGKEIT:
leicht



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam