

**Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:**

**NEROS**

**Zutaten für etwa 90 Stück:**

300g Butter, 150g Staubzucker, 3 Eier, 210g Weizenmehl, 15g Kakao

**Zubereitung:**

Handwarme Butter und Staubzucker schaumig rühren. Eier einzeln dazu. Mehl mit Kakao versieben und einrühren. Masse mit einem Dressiersack mit glatter Tülle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zu kleinen Buserln spritzen. Im auf 160 °C vorgeheizten Backrohr ca. 15 Minuten backen und auskühlen lassen. Die Hälfte der Buserln mit Ribiselmarmelade füllen und mit der anderen Hälfte bedecken. Kuvertüre erwärmen, die Buserln bis zur Hälfte darin tunken.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das  
Neubergerhof- Küchenteam**