

Martina Schreiner

User

## Nero

Kuchen & Gebäck

Rezept-Gewinnspiel



**Zubereitung** 🔍 **Schwierigkeit:** ● ● ○ ○ ○ **Zeit:** 90 min. 🕒

1. Butter, Staubzucker und etwas Mehl in der Küchenmaschine kurz verrühren, nach und nach die ganzen Eier dazugeben und schaumig - rühren. Das restliche Mehl und den Kakao zum Schluss unterheben. 2. Mit einer glatten Spritztülle (Größe 7) auf ein mit Backpapier belegtes Blech Stangerln (ca. 5 cm lang) dressieren und bei 160 °C ca. 15 Minuten backen. 3. Jeweils 2 Stück mit Himbeermarmelade füllen und schräg zur Hälfte in Bitterschokolade tunken.

### Zutaten 📋

#### Teig:

300 g Butter

150 g Staubzucker

3 Eier

210 g Mehl, glatt

15 g Kakao, gesiebt

#### Füllung:

200 g Himbeermarmelade

#### Glasure:

100 g Bitterschokolade  
(Kuvertüre)