

## 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

**Glasur:**100 g Bitterschokolade  
(Kuvertüre)