

Farina

Professional

Neros

Dessert

Brot&Gebäck

Kekse

Süße Gerichte

Vegetarisch

Weihnachten

Winter

ZUBEREITUNG



Für den Teig Butter, Staubzucker und Salz in einer Schüssel schaumig rühren. Nach und nach die Eier und den Eidotter unter die Masse rühren. Farina Weizenmehl universal mit Kakao versieben und untermengen. Die Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech kleine Tupfen dressieren. Anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 8-10 Minuten backen und auskühlen lassen. Die Ribiselmarmelade erwärmen, glatt rühren und jeweils zwei Kekse damit zusammen setzen. Zum Schluss die Kekse zur Hälfte in zerlassene Schokoglasur tunken und trocknen lassen.

Tipp: Die Kekse können zB auch mit Nougat oder Pariser Creme gefüllt werden.



ZUTATEN



200 g warme Butter

90 g Staubzucker

Prise Salz

3 Eier

1 Eigelb

190 g Farina Weizenmehl
universal

25 g Kakaopulver

Ribiselmarmelade

dunkle Schokoglasur