Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Vegetarisch Saison: Weihnachten Für:



## Zutaten

150 G	weiche Butter
50 G	Staubzucker
1 EL	Vanillezucker
5	Eidotter
2	Eier
250 G	
1TL	Backpulver
	beliebige Marmelade zum Füllen
100 G	Kochschokolade

## Zubereitung

- 1. Butter, Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren.
- 2. Eidotter und Eier nach und nach einrühren und anschließend Mehl und Backpulver untermischen.
- 3. Mit dem Spritzsack ca. 3 cm lange Spitzen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen und im vorgeheizten Backrohr bei 200° C ca. 10 Minuten hellbraun backen.
- 4. Kekse überkühlen lassen.
- 5. Butter mit Kochschokolade zur Glasur schmelzen.
- 6. Nach dem Backen zwei Spitzen mit Marmelade zusammensetzen und zur Hälfte in die Schokoladeglasur tunken.