

Kirsch-Marzipan-Tropfen



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten:

200 g weiche Butter
2 KL Kakao
100 g Staubzucker
4 Dotter
240 g Mehl

Für die Füllung:

75 g Rohmarzipan
30 g Kirschmarmelade
1 EL Kirschnaps
1 EL Staubzucker



Zubereitung:

Für die Tropfen Butter, Kakao und Staubzucker schaumig rühren. Die Dotter nach und nach zugeben und das Mehl zum Schluss vorsichtig unterheben.

Mit einem Spritzsack mit Sterntülle kleine Tropfen auf ein Backpapier spritzen und bei etwa 160°C Heißluft backen.

Für die Füllung alle Zutaten miteinander glatt rühren, auf die ausgekühlten Tropfen streichen und zusammenkleben.

Die Spitze eventuell noch in Schokoglasur tunken.

*Gutes Gelingen
wünscht Ihnen
Herta Prasch!*