

Teig:

300 gesiebtes Mehl
150 g weiche Butter
70 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillin Zucker
2 Dotter
30 geriebene Schokolade
3 EL Milch

Creme:

1/8 l Milch
30 g gesiebtes Mehl
1/2 Pkg. Vanillin Zucker
150 g weiche Butter
100 g Staubzucker
1 EL gesiebter Kakao
2 EL Rum

Füllung:

Marmelade nach Geschmack (empfohlen: Weichsel)

Glasur:

2 Becher Kakaoglasur

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen Mübteig kneten, in Folie verpacken und circa. 1 Stunde kühlen. Den Teig 3 mm dick ausrollen und Scheiben (Ø ca. 6 cm) ausstechen. Bei circa 170°C etwa 10 Minuten backen.

Für die Creme Milch, Mehl und Vanillinzucker gut verrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Von der Kochstelle nehmen und unter mehrmaligem Umrühren erkalten lassen.

Butter mit Staubzucker, Kakao und Rum schaumig rühren. Den Mehlkoch löffelweise dazugeben und cremig aufschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle füllen. Auf die Hälfte der erkalteten Scheiben einen Cremering aufspritzen. In den Cremering etwas Marmelade füllen. Mit den übrigen Scheiben zusammensetzen und 1 Stunde kaltstellen.

Die Becher Kakaoglasur im Wasserbad nach Vorschrift schmelzen, Kekse tunken und kaltstellen. Übrige Glasur in einen kleinen Spritzbeutel füllen und die Kekse damit verzieren.



Gutes Gelingen wünscht Christine Stöckl!