

Hanswirts Schokobusserl



Für den Teig brauchen Sie:

100 g weiche Butter
60 g Puderzucker
15 g Bio-Kakao
1 ganzes Ei
80 g Weizenmehl
40 g gemahlene Mandeln

Für die Verzierung:

Heidelbeermarmelade, Marillenmarmelade oder eine andere Marmelade Ihrer Wahl
150 g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Zuerst schlagen Sie mit einem Handrührgerät oder einer anderen Küchenmaschine Ihrer Wahl die weiche Butter mit dem Puderzucker schaumig und fügen den Bio-Kakao hinzu. Nachher rühren Sie das ganze Ei ein und schlagen die Masse auf bis sie homogen wird. Zuletzt geben Sie das Weizenmehl und die fein gemahlene Mandeln hinzu und vermengen alles kurz zu einer geschmeidigen Masse. Füllen Sie diese in einen Spritzbeutel und spritzen Sie kleine Kreise auf die Backmatte oder das Backblech. Backen Sie die Kekse bei 175°C für ca. 10 – 15 Minuten. Bevor Sie die Kekse mit Marmelade füllen, lassen Sie sie auskühlen. Schmelzen Sie die Schokolade im Wasserbad und tunken Sie die Schokobusserl zur Hälfte ein.