

Ihre Gesundheit basiert auf vier Säulen:			
Ernährung	Bewegung	Entspannung	Guter Schlaf

Weihnachts-Kekse

Dotterlaibchen (schmelzen auf der Zunge hhhmmmmm 😊)

Zutaten:

10 Dotter
100 g Staubzucker
2 Pkg. Bourbon-Vanille-Zucker
1 Prise Salz
150 g Mehl

Füllung:

Ribiselmarmelade

Schokoglasur zum Tunken



Zubereitung:

Backrohr vorheizen auf 230° (Ober/Unterhitze)

Dotter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Mehl darüber sieben und gut unterrühren

Die Masse in einem Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und sofort kleine Häufchen auf das gut befettete Backblech spritzen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Backrohrs schieben und ca 5-7 Minuten backen

Die noch warmen Laibchen vom Backblech nehmen und erkalten lassen. Je zwei mit Marmelade zusammensetzen.

Schokoglasur (100 g dunkle Kuverture) im Wasserbad schmelzen, 1/8 lt Schlagobers flüssig gut unterrühren, und die Laibchen vorsichtig tunken. Auf Gitter trocknen lassen

TIPP:

Beim Trocknen die Laibchen vorsichtig „umsetzen“ ansonsten hat man einerseits Rillen auf der Unterseite (von der Schokosauce) bzw. zerdrückt man die Laibchen 😊. Am besten vorsichtig die Unterseite „abstreifen“ und dann auf das Gitter zum Trocknen