

Ihre Gesundheit basiert auf vier Säulen:

Ernährung

Bewegung

Entspannung

Guter Schlaf

Dotterknöpfe mit süßer Füllung - Weihnachtskekserl

Zutaten:

6 Dotter Gr L oder XL (à ca. 25 g)
60 g Staubzucker
1 TL Vanillezucker
abgeriebene Schale einer Bio Zitrone
90 g Mehl

Zum Füllen: Marmelade nach Geschmack



Verzieren: Dunkle Kuvertüre, Schlagobers

Zubereitung:

Backrohr auf 160° Heißluft erhitzen, Backblech mit Backpapier belegen

Dotter und Zucker in der Küchenmaschine sehr schaumig rühren (mindestens 5 min – Masse sollte hellgelb sein)

Auf kleinster Stufe Mehl unterrühren

Teigmasse in Spritzsack geben – ich habe eine runde Tülle (Lochtülle) mit 1 cm genommen – und auf das Backblech kleine Tuffs mit ca. 2 cm aufspritzen

Im Backrohr ca. 6-7 min backen (kann je Ofen variieren), die Tuffs sollten goldgelb sein

Aus dem Rohr nehmen und etwas abkühlen lassen

Marmelade nach Geschmack (ich habe meine selbstgemachte Bratapfelmarmelade genommen, schmeckt aber auch perfekt mit z.B. Marillen-, Himbeer- oder Ribiselmarmelade) auswählen, und Tuffs füllen. Wiederum etwas anziehen lassen (halten dann besser 😊)

In der Zwischenzeit die dunkle Kuvertüre im Wasserbad schmelzen (wenn ich den Ofen nach dem Backen nicht mehr benötige und abschalte, stelle ich die Kuvertüre in einer ofenfesten Glasschüssel direkt nach dem Abschalten in das geschlossene Backrohr – für ca. 10 min, ACHTUNG: darf nicht anbrennen!). Mit kleinem Schneebesen gut aufrühren und flüssigen Schlagobers (Zimmertemperatur) langsam unterrühren. Verhältnis Kuvertüre : Schlagobers = 1:1 (nehme ich auch für Schokoglasuren wie Bananenschnitten, Sachertorten,.... – perfekt zum Schneiden und vom Geschmack)

Knöpfe (Tuffs) auf einer Seite tunken und auf Gitter ablegen zum Trocknen (kühl, ich stelle es immer ins Stiegenhaus 😊)

Ich empfehle doppelte Masse, oa. Rezeptangaben sind quasi zum Ausprobieren *zwinker*