

Wiener Busserl

Kategorien: Plätzchen, Spritzgebäck, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

160	Gramm	Mehl
1	Pack.	Puddingpulver, Karamell (Ersatz Schoko)
130	Gramm	Butter
70	Gramm	Puderzucker
50	Gramm	Schokolade, dunkle erweichte
1		Eigelb
1		Eiweiß, daraus fester Schnee
2	Essl.	Amaretto
		Marmelade, (Hagebutten-)
	Etwas	Amaretto
		Puderzucker

Anleitung:

Butter mit Zucker und Dotter cremig rühren, Schokolade und Amaretto dazu rühren, Mehl, Puddingpulver und Eischnee leicht unterheben, kleine Häufchen auf ein vorbereitetes Blech spritzen (ich nehme dazu am liebsten die Tortenspritze) und im vorgeheizten Rohr bei 160° Umluft ca. 8-10 min backen. Erkalten je 2 mit Marmelade (mit Amaretto glatt gerührt) zusammensetzen und mit Staubzucker bestreuen.