

## Dotter - Busserl

Kategorien: Backen, Plätzchen

Zutaten für: 65 Stück

125	Gramm	Butter
110	Gramm	Puderzucker
2		Eigelb
1/2		Zitrone, abger. Schale davon
200	Gramm	Mehl
1	Essl.	Kakaopulver
		Mehl zum Formen
60	Gramm	Aprikosenkonfitüre

### Anleitung:

Butter, 100 g Puderzucker, Eigelbe, Zitronenschale miteinander verrühren.

Mit Mehl verkneten. Teig halbieren. Kakao unter die eine Hälfte kneten. Dann in Folie ca. 1 Std. kalt stellen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Mit bemehlten Händen aus dem Teig etwa haselnußgroße Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. In jede Kugelmitte mit dem Stiel eines Kochlöffels eine Vertiefung drücken.

Ca. 15 Min. backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen. Kakao-Dotterbusserl mit dem Rest Puderzucker bestäuben.

In die Vertiefungen je einen kleinen Klecks erwärmte Konfitüre geben. Erstarren lassen.

Zubereitung: ca. 40 Minuten. Ruhezeit: ca. 60 Minuten. Backzeit: ca. 13 Minuten.