



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

160 g	Butter
160 g	Staubzucker
	Vanillezucker
2 Stk.	Eier
200 g	Mehl (glatt)
35 g	Kakao
20 g	Stärkemehl
100 ml	Schlagobers
130 g	dunkle Schokolade
1 Prise Salz	
	Schokoladeglasur

Mein persönlicher Tipp

Wenn es schnell gehen muss, die Busserl mit Marmelade oder Nuss-Nougat-Creme füllen.

Gabriele Russinger

Seminarbäuerin im Bezirk Braunau

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage
Kekse & selbstgemachte
Naschereien*

Schokoküsschen

Zubereitung

Für die Schokocreme

- Schlagobers mit einer Prise Salz aufkochen, vom Herd ziehen und Schokostücke begeben – rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Die Schokocrememasse ca. 1 Stunde überkühlen lassen.

Für die Kekse

- Butter mit Staubzucker und Vanillezucker sehr cremig aufschlagen.
- Eier nach und nach einrühren, weiterschlagen, bis sich alles sehr gut verbunden hat.
- Mehl mit Kakaopulver und Stärkemehl vermischen und zum Abtrieb rühren.
- Teig in kleinen Portionen in einen Dressiersack mit Lochtülle (6-8 mm) füllen und kleine, gleichmäßige Busserl auf ein mit Backpapier belegtes Blech dressieren.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Heißluft auf Sicht (ca. 12 Minuten) backen.
- Achtung: Die Busserl nicht zu lange backen – sie werden sonst leicht trocken und schmecken durch den Kakao leicht bitter. Nach dem Auskühlen je zwei Busserl mit Schokocreme füllen und zusammensetzen. Nach Belieben mit weißer oder dunkler Schokoladenglasur verzieren.