



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 180 g Dinkelvollkornmehl
- 50 g geriebene Nüsse
- 120 g Butter
- 100 g Honig
- 1 Stk. Eidotter
- 90 g gedörnte Zwetschken
- Zwetschkenmarmelade
- Schokoladeglasur

Mein persönlicher Tipp

Anstelle des Dinkelvollkornmehl kann auch Weizenvollkornmehl verwendet werden.



Tanja Dastl

Seminarbäuerin im Bezirk Freistadt

Zwetschkenbusserl



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Die Teigzutaten (alles außer Marmelade und Schokoladenglasur) in einer Schüssel rasch verkneten, evtl. kurz kühl stellen.
- Aus dem Teig kleine, gleichmäßige Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im heißen Backrohr bei 180 °C Heißluft auf Sicht (je nach Größe der Teigkugeln) ca. 12 -15 Minuten backen.
- Nach dem Auskühlen die Unterseite mit etwas Marmelade bestreichen und in Schokoladeglasur tauchen.

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage Kekse & selbstgemachte Naschereien*