



Butternockerl

Zutaten

- 50 g Staubzucker
Wasser, Marillenbrand (Schnaps)
- 250 g Butter
- 85 g Staubzucker
Salz in wenig Wasser gelöst
- 240 g Mehl
Marillenmarmelade



Zubereitung

- Glasur bereiten indem Staubzucker mit Wasser (oder aromatischer mit einem Teil Marillenbrand) zu einem Brei angerührt wird – zugedeckt beiseite stellen
- Butter und Staubzucker mit dem gelösten Salz leicht schaumig rühren um dann das Mehl unterzuziehen

Von dieser Masse mittels Spritzbeutel und Sterntülle 2-Euro-große Rosetten dressieren.

- Mit bemehlter Fingerspitze kleine Grübchen eindrücken und diese mit feiner Marillenmarmelade füllen

Bei linder Temperatur, = 180°, sanft, hell backen

- Noch in heißem Zustand die Marmelade durch einen Tupfen mit der vorbereiteten Glasur beglücken.
- Eine Weile übertrocknen lassen und – kosten

