

Polo-Nero

ca. 100 Stück



gelingt leicht

bis zu 50 Min.



Zutaten:

Kakao-Spritzteig:

250 g weiche Butter
140 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
1 Dotter (Größe M)
2 Eier (Größe M)
250 g glattes Mehl
1 KL Dr. Oetker Backpulver
40 g Backkakao

Zum Füllen:

100 g Erdbeermarmelade

Zum Tunken und Verzieren:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao

1 Kakao-Spritzteig:

Butter mit Staubzucker, Vanillin Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Dotter und Eier nach und nach dazugeben. Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel vorsichtig unterheben.

2 Den Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech für Polo Krapferln (3 cm Ø) und für Nero 5 cm lange Stangerln spritzen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

3 Zum Füllen:

Die Kekse mit Marmelade zusammensetzen.

4 Zum Tunken und Verzieren:

Die Glasur erwärmen und die Nero schräg darin tunken. Etwas Glasur in ein Spritztütchen geben und auf die Polo ein Gitter spritzen.