

Schokozigarren

ca. 30 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Spritzteig:

250 g weiche Butter
150 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
5 Dotter (Größe M)
300 g glattes Mehl
60 g Backkakao

Füllung:

heiße Sauerkirschmarmelade

Rum-Glasur:

100 g gesiebter Staubzucker
4 EL Rum

Wie mache ich Schokozigarren?:

1 Spritzteig:

Für den Teig Butter mit Staubzucker, Vanillin Zucker und Dottern mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Mehl mit Kakao darübersieben und mit dem Kochlöffel einrühren.

2 Den Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ca. 7 cm lange Stangen spritzen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

3 Füllung:

Die erkalteten Kekse mit der Backseite in Marmelade tunken und zusammensetzen.



④ Rum-Glasur:

Für die Glasur Staubzucker mit Rum glatt rühren. Die Spitzen der Zigarren damit bestreichen und bis zum Erstarren der Glasur auf ein Kuchengitter geben.

