

Tropfenduo

ca. 40 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

250 g weiche Butter
90 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma Zitrone
1 Ei (Größe M)
320 g glattes Mehl

Füllung:

100 g kochend heiße
Marillenmarmelade

Zum Tunken:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao

1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker, Salz, Aroma und Ei mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Das Mehl darübersieben und unterheben.

2 Mit einen Kaffeelöffel Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

3 Füllung & zum Tunken:

Die Kekse mit Marmelade zusammensetzen und die Spitzen in der erwärmten Glasur tunken.