



## Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

Kb. 500 g sütihez

|          |                                |
|----------|--------------------------------|
| 200 g    | Tojássárgája (kb. 10 tojásból) |
| 140 g    | Porcukor                       |
| 160 g    | Búzaliszt                      |
| 10 g     | ♦ Bourbon vaníliás cukor       |
| 1 csipet | ♦ Tengeri só, durva szemű      |
| 100 g    | Sárgabarack lekvár             |
| 100 g    | Csokoládémáz                   |

# Babapiskóta

⌚ 30—45 Perc 

## Elkészítés

- 1 A tojássárgákat a porcukorral és a vaníliás cukorral verjük habosra.
- 2 Adjuk hozzá a lisztet, és keverjük simára.
- 3 Töltsük a tésztát egy habcsővel ellátott habzsákba, és nyomjunk 2 cm hosszúságú csíkokat egy sütőpapírral bélelt tepsire.
- 4 Süssük a süteményeket 180 °C-ra előmelegített sütőben légkeverésen 7-8 percig.
- 5 Kenjük meg a babapiskóták felét baracklekvárral, és ragasszuk őket össze a bevonat nélküli felekkel.
- 6 Mártuk a süteményeket csokoládémázba, és hagyjuk egy rácson megdermedni.

