



## Zutaten für 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für ca. 500 g Kekse

200 g	Dotter (ca. 10 Stk.)
140 g	Staubzucker
160 g	Weizenmehl
10 g	♦ Vanillezucker Bourbon
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
100 g	Marillenmarmelade
100 g	Schokoladenglasur

# Dotterstangerl

🕒 30–45 Min   

## Zubereitung

- 1 Dotter mit Staubzucker, Kotányi Bourbon Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig schlagen. Danach das Weizenmehl unterheben und vermengen, bis ein glatter Teig entsteht.
- 2 Anschließend die Teigmasse in einen Spritzsack füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit Lochtülle jeweils zwei Zentimeter lange Stangen auftragen.
- 3 Die Stangerl bei 180 °C Heißluft für sieben bis acht Minuten backen. Dann die Hälfte der Dotterstangerl an der Unterseite mit Marillenmarmelade bestreichen und zusammensetzen.
- 4 Die zusammengeklebten Kekse in Schokoladenglasur tunken und auf einem Gitter abtropfen lassen.

