



## Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za oko 500 g kolačića

|             |                         |
|-------------|-------------------------|
| 200 g       | Žumanjka (oko 10 kom)   |
| 140 g       | Šećera u prahu          |
| 160 g       | Brašna, pšeničnog       |
| 10 g        | ♦ Bourbon Vanilin Šećer |
| 1 prstohvat | ♦ Morska sol gruba      |
| 100 g       | Džem od marelice        |
| 100 g       | Čokoladna glazura       |

# Dotterstangerl – prutići s džemom od marelice i čokoladom

🕒 30—45 Min    ❤️ ❤️ ❤️

## Priprema

- 1 Mutite žumanjke sa šećerom u prahu i vanilin šećerom dok ne dobijete pjenastu mješavinu.
- 2 Umiješajte pšenično brašno i miješajte dok ne dobijete glatko tijesto.
- 3 Vrećicu za dresiranje napunite tijestom i s pomoću perforiranog nastavka na lim za pečenje obložen papirom istisnite kolačiće duge 2 cm.
- 4 Kolačiće 7 – 8 minuta pecite na 180 °C s ventilatorom.
- 5 Polovicu „Dotterstangerl” kolačića premažite džemom od marelica i spojite ih s nepremazanim polovicama kako biste dobili sendvič.
- 6 Spojene kolačiće umočite u čokoladnu glazuru i stavite na rešetku da se glazura stisne.

