



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.

