

Löffelkekse mit Golden-Milk-Glasur

30—45 Min

Zubereitung

1. Dotter mit Staubzucker, Vanillezucker und der Prise Salz schaumig schlagen.
2. Das Weizenmehl unterheben und vermengen bis ein glatter Teig entsteht.
3. Die Teigmasse in einen Spritzsack füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit Lochtülle jeweils 2 cm auftragen.
4. Die Stangerl bei 180 °C Heißluft für 7-8 Minuten backen.
5. Die Hälfte der Löffelkekse an der Unterseite mit Ribiselmarmelade bestreichen und zusammensetzen. Danach die Glasur zubereiten.
6. Die weiße Kuvertüre fein hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.

> **TIPP:** Es darf kein Wasser in die Schüssel gelangen und die Kuvertüre sollte nicht zu heiß werden.

7. Kokosfett in einem zweiten kleinen Topf schmelzen und Curcuma, Zimt, Ingwer, Pfeffer und Muskatnuss darin auflösen.
8. Die geschmolzene Kuvertüre mit dem Golden Milk-Gemisch gut verrühren und die Kekse zur Hälfte darin eintauchen. Anschließend auf einem Gitter abtropfen lassen.

> **TIPP:** Um noch mehr Farbe auf den Keksteller zu bringen kann die Glasur mit Rosa Beeren bestreut werden.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Kekse

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

Für die Glasur

150 g	Kuvertüre, weiß
20 g	Kokosfett (z.B. Ceres)
0.5 TL	Curcuma gemahlen
0.5 TL	Zimt gemahlen
1 Prise	Ingwer gemahlen
1 Prise	Bio Pfeffer schwarz ganz
1 Prise	Muskatnuss gemahlen