



Zutaten 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 gemahlen
1 Prise	♦ Muskatnuss gemahlen

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.

