

Kakaozungen



Zutaten (für 1 - 2 Bleche)

250 g weiche Butter
 100 g Puderzucker
 1 Ei
 1 Prise Salz
 2 TL Vanillezucker
 250 g Mehl
 50 g Stärkemehl
 2 EL Kakao
 2 EL Öl

Ausserdem:

Marmelade zum Füllen
 Kuvertüre



Zubereitungszeit
 35 Minuten



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Butter, Puderzucker, Ei, Salz und Vanillezucker schaumig schlagen. Restliche Zutaten unterrühren.
2. Teig in einen Spritzbeutel füllen und sofort alle Zungen auf mit Backpapier belegte Bleche spritzen.
3. Plätzchen ca. 8 Minuten bei 180°C im vorgeheizten Backofen backen.
4. Abkühlen lassen und jeweils zwei Kekse mit Marmelade zusammenkleben.
5. Plätzchen zur Hälfte in Kuvertüre eintauchen.

Tipp: Für die helle Variante einfach den Kakao weglassen.