

Neapolitaner



Gefüllte Schokokekse - toll zu Weihnachten!

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 15 min

Zutaten

250 g Butter, weich
250 g Zucker
1 P. Vanillezucker
3 Eier
250 g Mehl
50 g Kakaopulver
3 EL Johannisbeergelee
200 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung

1. Backofen auf 160 Grad vorheizen.
2. Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Butter mit Zucker, Vanillezucker cremig rühren.
4. Eier dazugeben und unterrühren.
5. Kakao und Mehl mischen und auf die Eiermasse sieben.
6. Den Teig in einen Spitzbeutel mit Lochtülle füllen mit Abstand auf das Backpapier geben (Durchmesser ca. 2 cm). Das funktioniert auch mit einem Teellöffel, doch meistens werden sie dann größer.
7. Backzeit ca. 15 Minuten
8. Nach der Backzeit kurz auf dem Papier trocknen lassen, danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
9. Die Hälfte der Kekse mit Johannisbeergelee bestreichen und die andere Hälfte daraufsetzen.
10. Kuvertüre im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und die Kekse zu Hälfte darin eintunken.
11. Trocknen lassen.