



hr1-DOLCE VITA

Andrea Kronberger Schokosandgebäck

ZUTATEN

250 g Backmargarine
125 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
80 g Sahne
330 g Mehl
70 g Kakaopulver (entölt, ohne Zucker)

Wenn gewünscht: Himbeerkonfitüre

ZUBEREITUNG

Backmargarine, Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren, Sahne unterlaufen lassen. Mehl und Kakaopulver mischen und vorsichtig unterlaufen lassen (so kurz wie möglich).

Mit einer Sterntülle auf ein Blech mit Backpapier aufdressieren (z. B. als Rosette).
Bei 180 °C für ca 5 Minuten backen.

Wer mag, kann sie dann nach dem Abkühlen mit Himbeerkonfitüre füllen indem man eines umdreht Konfitüre darauf macht und mit einem anderen zusammensetzt.
Alternativ einfach mit Puderzucker bestäuben.