

## Zutaten:

250 g weiche Butter  
180 g Puderzucker  
1 Msp. Vanillepulver (oder 1 Pkg. Vanillezucker)  
270 g Mehl  
Prise Salz  
6 Eigelbe Gr. M  
2 ganze Eier Gr. M

## Für die dunkle Version:

2 EL Kakao für die Hälfte des Teiges

## Zum Befüllen:

120 g Marillen- oder Erdbeermarmelade

## Zum Dekorieren:

100 g Schokoglasur



## Zubereitung:

- 1) In einer Rührschüssel mixt ihr die weiche Butter mit dem Puderzucker und der Vanille kurz cremig.
- 2) Fügt portionsweise und unter ständigem Mixen die Eigelbe/Eier hinzu.
- 3) Vermischt Mehl und Salz und fügt dieses ebenfalls unter ständigem Mixen hinzu.
- 4) Am Ende bekommt ihr einen cremigen Teig. Teilt diesen auf 2 Hälften auf. Eine (die helle) gebt ihr in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 1-1,5 cm). Die andere Hälfte vermischt ihr mit dem Kakao und füllt sie ebenfalls in einen Spritzbeutel um.
- 5) Bereitet 1-2 große Backofenbleche vor und legt diese mit Backpapier aus. Ich befeuchte oder befette dafür die Bleche, da das Papier so besser haftet und man die Buserl leichter spritzen kann.
- 6) Achtet unbedingt auf genügend Abstand, da sie stark zerlaufen (mind. 2 Finger breit). Taucht euren Finger in etwas Wasser und entfernt damit den kleinen Zipfel an der Oberfläche. Backt sie im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad O/U Hitze ca. 8-10 min. Je nach Größe können es ein paar Minuten mehr oder weniger sein. Fertig sind sie, wenn (die hellen) einen leicht hellbraunen Rand an der Unterseite haben.
- 7) Sie lassen sich dann leicht vom Backpapier heben. Lasst sie vollständig auskühlen. Stellt jeweils 2 Hälften auf einem Tablett zusammen, die größentechnisch gut passen.
- 8) Erwärmt die Marmelade in der Mikrowelle und füllt sie in einen Spritzbeutel um. Schneidet ein kleines Loch in den Beutel (damit ihr leichter arbeiten könnt und die Marmelade nicht ausrinnt) und befüllt die Buserlhälften wie im Video gezeigt.
- 9) Legt die fertigen Buserl möglichst nah aneinander und dann könnt ihr sie mit etwas geschmolzener Schokoglasur dekorieren (ebenfalls mit einem Spritzbeutel mit sehr kleiner Öffnung).
- 10) Gebt sie für mind. 30 min in den Kühlschrank und das war's auch schon. Viel Spaß beim Nachbacken!

### Sastojci:

250 g maslaca na sobnoj temp.  
180 g šećera u prahu  
na vrh noža vanilije u prahu (ili 1 vanilin šećer)  
270 g brašna  
prstohvat soli  
6 žumanjaka vel. M  
2 cijela jaja vel. M

### Za tamnu verziju:

2 kašike kakaa za polovicu tijesta

### Fil:

120 g marmelade od marelica ili jagoda

### Za ukrašavanje:

100 g čokoladne glazure



### Priprema:

- 1) U posudi za miksanje kremasto umutite omekšali maslac sa šećerom u prahu i vanilijom.
- 2) Postepeno i uz miksanje dodajte žumanjke i cijela jaja.
- 3) Pomiješajte brašno i so pa dodajte, također uz stalno miksanje.
- 4) Na kraju ćete dobiti kremasto tijesto. Podijelite ga na 2 polovice. Jednu (svijetlu) stavite u špric kesicu sa okruglim nastavkom ili urežite rupu od ca. 1-1,5 cm. Drugu polovicu pomiješate sa kakaom i također prebacite u kesicu.
- 5) Pripremite 1-2 velika pleha za rernu i obložite ih pek papirom. Za to navlažim ili pomastim plehove jer se papir tako bolje zalijepi pa je lakše raditi.
- 6) Pazite da ostavite dovoljno prostora između njih, jer se dosta šire prilikom pečenja (najmanje 2 prsta širine). Nakvasite prst i odstranite male vrhove, koji se stvore prilikom špricanja. Pecite ih u prethodno zagrijanoj rerni na 190 stepeni g/d grijači oko 8-10 minuta. U zavisnosti od veličine, može biti i nekoliko minuta više ili manje. Gotovi su kad (svijetli keksići) sa donje strane poprime svijetlo-smeđu boju.
- 7) Lako se skidaju sa papira. Pustite ih da se potpuno ohlade pa redajte na jednu tacnu uvijek po 2 polovice, koje imaju otprilike istu veličinu.
- 8) Zagrijte marmeladu u mikrovalnoj i saspite u špric kesicu. Urežite malu rupu na vrećici (kako biste lakše radili i kako vam marmelada ne bi iscurila) i napunite polovice, kao što je prikazano u videu.
- 9) Gotove keksiće stavite što bliže jedan pored drugog, a zatim ih možete ukrasiti sa malo otopljene čokoladne glazure (također kesicom sa vrlo malim otvorom).
- 10) Stavite ih u frižider na najmanje 30 minuta i to je to. Uživajte u pripremi!