

## Dobostorte #5480

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Plätzchen

125 g Butter  
110 g Puderzucker  
2 Eigelb  
1/2 Zitrone, abger. Schale davon  
200 g Mehl  
1 tb Kakaopulver  
Mehl zum Formen  
60 g Aprikosenkonfitüre

Butter, 100 g Puderzucker, Eigelbe, Zitronenschale miteinander verrühren.

Mit Mehl verkneten. Teig halbieren. Kakao unter die eine Hälfte kneten. Dann in Folie ca. 1 Std. kalt stellen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Mit bemehlten Händen aus dem Teig etwa haselnußgroße Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. In jede Kugelmitte mit dem Stiel eines Kochlöffels eine Vertiefung drücken.

Ca. 15 Min. backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen. Kakao-Dotterbusserl mit dem Rest Puderzucker bestäuben.

In die Vertiefungen je einen kleinen Klecks erwärmte Konfitüre geben. Erstarren lassen.

Zubereitung: ca. 40 Minuten. Ruhezeit: ca. 60 Minuten. Backzeit: ca. 13 Minuten.

Quelle: Lisa 44/1997