



# Aus der Ortsbäuerinnen Backstube

## 14. Dezember



Weiter geht es mit Ortsbäuerin Irmgard Schmittlein aus Eglofsdorf - sie stellt ihre Kakaozungen vor

### Zutaten

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

Zum Füllen  
Marmelade

Kakaoglasur und Zartbitter  
Kuvertüre zu gleichen Teilen

### Zubereitung

Butter, Puderzucker, Ei, Salz und Vanillezucker schaumig schlagen, restliche Zutaten unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel füllen und sofort alle Zungen auf mit Backpapier belegte Bleche spritzen. Bei mittlerer Hitze backen.

Nach dem Erkalten mit Marmelade füllen. Ein Ende in Schokoglasur tauchen. Zum Schluss mit dünnen Linien weiße Kuvertüre verzieren.



Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht Ortsbäuerin Irmgard Schmittlein