

Sandmuscheln

Zutaten für ca. 80 Stück

300g Butter, 120g Staubzucker, Salz, Vanillezucker, Zitronenschale gerieben, 2 Eiklar, 400g Mehl glatt, helle Marmelade, Tinkmasse bzw. Schokolade zum Tunken, gehackte Kürbiskerne

Zubereitung

Die Butter Zimmertemperatur annehmen lassen und mit Staubzucker schaumig rühren. Vanillezucker, Salz, geriebene Zitronenschale zugeben und nach und nach Eiklar einrühren. Zuletzt das gesiebte Mehl mit einer Gummispachtel oder einem Kochlöffel unterheben. Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Muscheln dressieren. Im vorgeheizten Backrohr bei 170°C ca. 14 Minuten backen.

Jeweils eine Muschel mit heller Marmelade füllen, zweite Muschel darauf setzen und in geschmolzene Schokolade bzw. Kuvertüre eintauchen. Mit gehackten Kürbiskernen bestreuen und trocknen lassen.