

# Polo-Nero

etwa 100 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 50 Min.



## Zutaten:

### Mürbeteig:

250 g Butter, weich  
140 g Puderzucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Eigelb  
2 Eier  
250 g Mehl  
1 TL Dr. Oetker Backpulver  
40 g Kakaopulver

### Füllung:

100 g Erdbeerkonfitüre

### Zum Verzieren:

200 g Dr. Oetker Kuchenglasur  
dunkel

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier auslegen. Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle bereitlegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 170 °C**  
**Heißluft 150 °C**

## 2 Mürbeteig:

Butter mit Puderzucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Eigelb und Eier nach und nach dazugeben. Mehl mit Backpulver und Kakaopulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel vorsichtig unterheben.

Den Teig in den Spritzbeutel füllen. Tupfen (Ø 3 cm) und etwa 5 cm lange Stangen auf das vorbereitete Backblech spritzen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 10 Min. backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 10 Minuten**



**3 Füllung:**

Guetzli mit Konfitüre zusammensetzen.

**4 Zum Verzieren:**

Die Glasur erwärmen und die Stangen schräg darin tunken. Etwas Glasur in ein Spritztütchen geben und auf die Tupfen ein Gitter spritzen.

