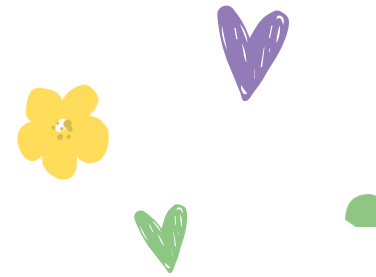




# Sennerei BUSSIS



 60 min.  
 leicht  
 20 Stk.

## Das brauchst Du:

### Für den Teig:

100 g **SENNEREIBUTTER**, 100 g Staubzucker, 1 Prise Salz, 3 Eier,  
180 g Mehl, 1/2 TL Backpulver, 2 EL gem. Mandeln, 2 EL Kakaopulver

### Für die Heumilchcreme:

250 ml **HONIGMILCH**, 10 g Speisestärke, 1 EL Staubzucker

### Für die Nougatcreme:

150 g **SENNEREIBUTTER**, 150 g Nougat, 80 g Zucker, 2 Eigelb



## So machst Du's:

Das Backrohr auf 180°C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Dann die Sennereibutter mit dem Staubzucker und Salz cremig aufschlagen. Jetzt rührst Du die Eier nacheinander ein, dann das Mehl und das Backpulver. Danach die Mandeln und das Kakaopulver unterziehen. Nun füllst Du den Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtüle und spritzt damit 2-3 cm große Tupfer auf das Backblech. In die Mitte eine kleine Mulde eindrücken und im Backofen für ca. 10 Minuten backen. Dann auskühlen lassen, bevor es mit der Milchcreme weitergeht.

Für die Milchcreme 4 EL Honigmilch mit der Speisestärke glattrühren. Dann die restliche Milch in einem Topf zum Kochen bringen und die Stärkemilch einrühren. 2-3 Minuten köcheln lassen, in eine Schüssel füllen und mit Staubzucker bedeckt erkalten lassen.

Für die Nougatcreme das Nougat klein schneiden und über einem heißen, nicht kochenden Wasserbad schmelzen. Jetzt vom Herd ziehen und ebenfalls abkühlen lassen. Nun kannst Du die Sennereibutter mit dem Zucker schaumig rühren und die Eigelbe nach und nach unterrühren. Dann noch das Nougat unterrühren.

Auf geht's ans Füllen: Die Milchcreme in den Mulden der Kekse verteilen und mit der Nougatcreme überziehen. Da gibt's von Schatzi sicher auch gleich ein Bussi zurück :-)