

Rezept: Spritzgebäck

Alle was du brauchst:

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Eiweiß
- 250 g Mehl
- Schokolade zum verzieren



Alle Zutaten mit Ausnahme des Mehls und der Schokolade gut schaumig rühren.



Das Mehl dazu sieben und unterrühren, so dass ein nicht zu fester Teig entsteht.



Verschiedene Formen auf ein Blech spritzen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C circa 15 Minuten backen.
Wenn das Spritzgebäck fertig ist, aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen und in die erwärmte Schokolade tauchen.

Alternativ, falls ihr keinen Spritzbeutel besitzt, könnt ihr wie folgt vorgehen.
Formt aus dem Teig kleine Kügelchen, setzt sie auf das Backblech und drückt sie mit einer Gabel etwas auseinander. Falls der Teig sich nicht einfach von der Gabel löst, reibt sie mit etwas Mehl ein.



Guten Appetit ☺