

# Schoko-Spritzgebäck

Das Schoko-Spritzgebäck mit Marmelade und Kuvertüre ist ein feines Gebäck zur Weihnachts- und Adventszeit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

500 g	<a href="#">Butter</a>
160 g	Staubzucker
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
520 g	Weizenmehl
80 g	Kakaopulver
50 g	Speisestärke
<a href="#">Marmelade (rote)</a>	
Kuvertüre	

## Zubereitung

1. Für das **Schoko-Spritzgebäck** die Butter in der Mikrowelle leicht verflüssigen. Wichtig, die Butter sollte nicht komplett geschmolzen sein, sondern nur etwas flüssig. Die Butter mit Staubzucker und Salz schaumig schlagen. Jetzt das Weizenmehl mit Kakaopulver und Speisestärke versieben. Unter die Masse rühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Mit dem Spritzbeutel kleine Tatzen auf das Backblech spritzen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze zirka 12-15 Minuten backen. Danach komplett auskühlen lassen.
4. Die Marmelade etwas erwärmen, und jeweils zwei Spritzgebäck zusammen kleben. Am besten über Nacht trocknen lassen und dann in temperierter Kuvertüre tauchen.

## Tipp