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	Butter
160 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
520 g	Weizenmehl
80 g	Kakaopulver
50 g	Speisestärke
	Marmelade (rote)
	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 bei180 °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.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp