Schokoladen-Spritzgebäck

Das darf auf keinem Weihnachtsteller fehlen: wunderbares Schokoladen-Spritzgebäck, schnell gebacken mit diesem einfachen Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 28 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

250 g	Butter
100 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
25 g	Backkakao
1 Stk.	Ei
300 g	Mehl (glatt)

Zubereitung

1. Für das **Schokoladen-Spritzgebäck** den Ofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. In einer großen Schüssel die weiche Butter mit Staubzucker, Vanillezucker und einer Prise schaumig aufschlagen. Den Backkakao und das Ei unterrühren. Das Mehl nach und nach einrühren.

3. Den Teig in eine Spritztüte füllen und den Sternaufsatz anbringen. Spritzgebäck beliebig auf das Blech dressieren. Etwa 12 Minuten backen lassen, herausnehmen und nach dem Abkühlen beliebig verzieren.

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



Tipp

Das Schokoladen-Spritzgebäck alternativ in geschmolzene Schokolade tunken.