Schokoladen-Spritzgebäck

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

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

250 g	Halbfettmargarine
140 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Eiweiß
300 g	Mehl (glatt)
2 TL	Backpulver
50 g	Mandeln (abgerieben)
60 g	Schokolade

Zubereitung

1. Für das **Schokoladen-Spritzgebäck** den Ofen auf 160 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.

2. Die Schokolade fein reiben. Mehl in eine Schüssel sieben, mit dem Backpulver vermischen. Die Eier trennen. In einer großen Schüssel die Margarine schaumig aufschlagen. Langsam Zucker, Vanillezucker und das Eiklar unterrühren. Das Mehl nach und nach einrühren. Zum Schluss die Schokolade und die Mandeln unter den Teig heben.

3. Den Teig in eine Spritztüte füllen und den Sternaufsatz anbringen. Halbkreisförmig auf das Blech auftragen (Kipferl). Etwa 10 bis 15 Minuten backen lassen, herausnehmen und nach

dem Abkühlen beliebig verzieren.

Tipp

Das Schokoladen-Spritzgebäck alternativ in flüssige weiße Schokolade tauchen.