

Spritzgebäck

Traditionell wird dieses Rezept zur Weihnachtszeit gebacken: Spritzgebäck gehört zu den beliebtesten Keksen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

150 g	Butter
125 g	Staubzucker
1 Stk.	Bio-Zitrone (Abrieb davon)
2 Stk.	Eidotter
1 Packung	Vanillezucker
1 Messerspitze	Backpulver
1 Prise	Salz
250 g	Mehl
1 cl	Rum
100 g	Zartbitterkuvertüre
1 EL	Butter
	Marillenmarmelade

Zubereitung

1. Für das **Spritzgebäck** die Butter mit Zucker und Salz schaumig rühren. Nach und nach die Eidotter, abgeriebene Zitronenschale, Vanillezucker, Backpulver und Rum einrühren. Zuletzt das Mehl einsieben und alles zu einem halbfesten Teig verrühren. Zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen, bis der Teig eine feste Konsistenz angenommen hat.
2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 175°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in einen Spritzsack füllen und mit einem Sternenaufsatz nach und nach in unterschiedlichen Formen auf das Blech spritzen. Im Ofen 12-14 Minuten backen lassen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Die Hälfte der Plätzchen mit Marmelade bestreichen und mit der anderen Hälfte der Plätzchen belegen. Einen kleinen Topf mit Wasser erhitzen und die Schokoladenkuvertüre über dem Wasserbad langsam schmelzen lassen. Butter einrühren. Die Plätzchen bis zur Hälfte in die Kuvertüre tunken und abkühlen lassen.

Tipp

Das mit Kuvertüre bestrichene Spritzgebäck nach Belieben mit Kokosraspeln bestreuen.