

# 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	<a href="#">Butter</a>
125 g	Staubzucker
1 Stk.	Bio-Zitrone (Abrieb davon)
2 Stk.	Eidotter
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Messerspitze	Backpulver
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
250 g	Mehl
1 cl	<a href="#">Rum</a>
100 g	Zartbitterkuvertüre
1 EL	<a href="#">Butter</a>
	<a href="#">Marillenmarmelade</a>

## 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. Dein 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.