Weihnacht Spritzgebäck

Leckeres Weihnacht Spritzgebäck ist bei jung und alt sehr beliebt. Mit diesem Rezept sind sie schnell und einfach zuzubereiten.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

200 g	Mehl
100 g	Zucker
150 g	Butter
1 Stk.	Eiweiß
1 Stk.	Vanillezucker
60 g	Schokolade (zum Verzieren)

Zubereitung

1. Für das **Weihnacht Spritzgebäck** zuerst den Backofen auf 175 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Die Butter in einer Schüssel schaumig schlagen, mit dem Zucker, Eiweiß und Vanillezucker zirka 5 Minuten zu einem Teig verrühren. Danach das Mehl vorsichtig untermischen.

3. Den fertigen Spritzgebäck Teig in eine Spritztüte füllen und den Sternaufsatz darauf setzen. Teig auf das Backblech spritzen und bei 175 Grad etwa 15 Minuten backen.

4. Die Schokolade in ein Wasserbad schmelzen und das abgekühlte Weihnacht Spritzgebäck bis zur Hälfte in die Schokolade tauchen.

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



Tipp

Zusätzlich kann man das Weihnacht Spritzgebäck auch mit Silberperlen oder Streusel verzieren.