

Spritzgebäck von Frau Susi

Zutaten

Teig

180 g glattes Mehl
1/4 Pkg. Backpulver
60 g Staubzucker
1/4 Pkg. Vanillezucker
80 g weiche Butter
1 Ei

Zum Dekorieren

100 g Zartbitterschokolade oder Vollmilchschokolade zum Tunken
Marillenmarmelade

Dauer

45 Min. Zubereitung
12 Min. Backen

Ofeneinstellung/ Backzeit und -temperatur
180° Ober- / Unterhitze für ca. 12 Minuten



Zubereitung

- 1 Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Mehl und Backpulver in einer Schüssel gut vermischen, damit das Backpulver gleichmäßig verteilt ist.
- 3 Die weiche Butter in Würfel schneiden, mit Staubzucker und Vanillezucker in eine zweite Schüssel geben und mit einem Mixer so lange cremig rühren, bis eine hellgelbe, fluffige Masse entsteht.
- 4 Das Ei hinzufügen und vollständig einarbeiten, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
- 5 Nun die Mehl-Backpulver-Mischung portionsweise unter die Butter-Zucker-Ei-Mischung rühren und mit dem Knethaken oder den Händen zu einem glatten, homogenen Teig verarbeiten. Der Teig sollte weich, formbar und nicht klebrig sein.
- 6 Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Anschließend den Teig auf die vorbereiteten Backbleche in gleichmäßigen Abständen spritzen. Zwischen den Stücken ausreichend Abstand lassen, da das Gebäck leicht auseinandergeht.
- 7 Die Backbleche nacheinander in den vorgeheizten Ofen schieben und ca. 10–12 Minuten backen, bis die Spritzgebäcke hellgolden sind. Herausnehmen und kurz auf dem Backpapier abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter zum vollständigen Auskühlen legen.
- 8 Während die Kekse auskühlen, die Schokolade in kleine Stücke brechen und in einer hitzebeständigen Schüssel über einem Wasserbad oder vorsichtig in der Mikrowelle schmelzen. Regelmäßig umrühren, damit die Schokolade gleichmäßig flüssig wird und nicht anbrennt.
- 9 Jetzt können die Spritzgebäcke mit Marmelade gefüllt werden. Dazu die Kekse in passende Hälften teilen oder zwei gleich große Stücke auswählen und die Unterseite einer Hälfte dünn mit Marmelade bestreichen. Die zweite Hälfte daraufsetzen und leicht andrücken, sodass ein kleiner Marmelade-Sandwich entsteht.
- 10 Sobald die Spritzgebäcke vollständig ausgekühlt sind, kann die Hälfte jedes Kekses vorsichtig in die geschmolzene Schokolade getaucht oder die Oberseite damit bestrichen werden. Überschüssige Schokolade leicht abtropfen lassen und die Kekse auf einem Backpapier aushärten lassen.