

Schokoladen-Spritzgebäck Rezept

Zutaten:

250 g Butter
200 g Zucker
2 Eier
1 Pck Vanillezucker
300 g Mehl
200 g gemahlene Mandeln
4 EL Kakao

Zubereitung:

Mit Hilfe der Küchenmaschine Butter, Ei, Vanillezucker und Zucker schaumig schlagen.

Restliche Zutaten unterheben und für ca. 2 h in die Kühlung stellen.

Danach das Backrohr auf 200° C vorheizen.

Den Teig in den Fleischwolf geben und mit dem Vorsatzteil (,Tülle') Ringe, Geraden oder ,S'e formen.

Backblech mit Backpapier auslegen und die geformten Plätzchen darauf verteilen.

1 h kühl stellen.

Nach dieser Zeit, das Gebäck ca. 12 – 15 min im Ofen backen.

Lagerung

Nach ca. 1 – 2 Tage entwickelt sich das beste Aroma für das Spritzgebäck...

In Blechdosen aufbewahren...

[Zurück zu Backrezepte](#)

[Zurück zu dem Weihnachtsgebäck](#)