

# SPRITZGEBÄCK

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 200 g weiche Butter
- 100 g Staubzucker / Puderzucker
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Ei
- 9 EL Milch
- 3-4 Tropfen Butter-Vanille Aroma
- 250 g Mehl (glatt)
- 50 g Stärkemehl
- 1 TL Backpulver

## Dekoration:

- Zartbitterschokolade
- gehackte Pistazien
- kandierte Kirschen

## Zubereitung:

Ofen auf 190° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter (sie sollte sehr weich sein wenn man anschließend mit dem Spritzsack arbeiten möchte), Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren, das Ei zugeben und etwa 2 Minuten mixen. Milch und Butter-Vanille-Aroma unterrühren, Mehl, Stärkemehl und Backpulver versieben und in den Teig rühren. Masse in einen Spritzsack mit dicker, gezackter Tülle (oder eine Kekspresse) füllen und beliebige Formen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren. Kleingeschnittene kandierte Kirschen vor dem Backen auf die Kekse setzen. Auf der mittleren Schiene des Backofens 10-12 Minuten backen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen, die ausgekühlten Kekse eintauchen und nach Geschmack mit gehackten Pistazien, Nüssen o.ä. bestreuen.