

Spritzgebäck

Zutaten:

500 g Weizenmehl	125 g Margarine
250 g Zucker	1 Prise Salz
125 g Butter	5-10 g Backpulver
15-20 g Vanillezucker	1 Ei

1 Eigelb
150 g Zartbitterkuvertüre zum Verzieren, nach Belieben

Zubereitung:

Nimmt die/der/den/dem Butter und die/der/den/dem Margarine aus die/der/den/dem Kühlschrank, damit sie Zimmertemperatur erreichen. Knete aller/alle/alle/allen Zutaten zu eine/einen/einem festen Teig und lasse sie/ihn/ihm 1 Stunde in der/in den/im Kühlschrank ruhen.

Drehe die/den/dem Teig durch eine/einer/einen/einem Spritzbeutel mit einer/einen/einem Aufsatz für Spritzgebäck, um verschiedene Plätzchen zu machen. Lege die/den/dem Plätzchen auf eine/ein/einen/einem Blech mit Backpapier.

Backe die/den/dem Plätzchen in der/in den/im vorgeheizten Ofen bei 180 °C für etwa 10-15 Minuten auf die/der/den/dem zweiten Schiene von unten. Lass die/der/den/dem Plätzchen ganz abkühlen.

Schmelze die/der/den/dem Schokoladenkuvertüre und tauche die/der/den/dem Hälfte der Kekse hinein.