

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.

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 Butter und die Margarine aus dem Kühlschrank, damit sie Zimmertemperatur erreichen. Knete alle Zutaten zu einem festen Teig und lasse ihn 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.

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

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

Schmelze die Schokoladenkuvertüre und tauche die Hälfte der Kekse hinein.

Spritzgebäck (galletitas rizadas)

Ingredientes:

500 g harina de trigo	125 g margarina
250 g azúcar	1 pellizco de sal
125 g mantequilla	5-10 g polvo de hornear
15-20 g azúcar vainillada	1 huevo
1 yema de huevo	
150 g cobertura de chocolate	

Preparación:

Saca la mantequilla y la margarina del frigorífico para que alcancen la temperatura ambiente. Amasa todos los ingredientes hasta obtener una masa firme y déjala reposar en el frigorífico durante 1 hora.

Pasa la masa por una manga pastelera para obtener galletitas alargadas y rizadas. Coloca las galletas en una bandeja de horno forrada con papel de hornear.

Hornea en horno precalentado a 180 °C durante unos 10-15 minutos en el segundo estante desde abajo. Dejar enfriar completamente las galletas.

Derrite la cobertura de chocolate y baña en ella una mitad de cada galleta.