



# Spritzgebäck

Welches Rezept eignet sich am Tag des mit Schokolade überzogenem Essens besser als das traditionelle Spritzgebäck, welches wir nach Belieben mit Kuvertüre verzieren können?

## Zubereitung in 6 einfachen Schritten

1. Als Grundlage für das leckere Spritzgebäck brauchen wir einen Mürbeteig. Dafür die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, das Ei gut unterrühren und anschließend Mehl, Stärke und Mandeln dazugeben und gut verkneten.
2. Den Teig in eine Folie wickeln und im Kühlschrank für 1 bis 1,5 Stunden ruhen lassen.
3. Nach der Ruhezeit kann es mit dem eigentlichen Spaß losgehen. Dafür den Teig in kleinen Portionen durch einen Fleischwolf, eine Küchenmaschine mit Spritzgebäck-Aufsatz oder einen einfachen Spritzbeutel drücken. Die gespritzte Teigschlange könnt ihr jetzt nach Belieben in Stücke schneiden und formen. Das ungebackene Gebäck nun erneut für etwa 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. In der Zeit, in der der Teig kühlt, könnt ihr den Ofen auf 175° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Nach der Kühlzeit das Gebäck auf Bleche mit Backpapier legen und etwa 10 bis 15 Minuten goldgelb backen.
6. Wenn die Gebäcke abgekühlt sind, könnt ihr sie mit der geschmolzenen Kuvertüre bestreichen oder besprenkeln.

Die ELIM Diakonie wünscht viel Spaß beim Backen.

🕒 Zeit 90 Minuten

Schwierigkeitsgrad einfach

### Zutaten für den Teig (für 2 Bleche)

250 g weiche Butter

200 g Weizenmehl

150 g Zucker

150 g Speisestärke

80 g gemahlene Mandeln

1 mittelgroßes Ei

### Zutaten zum Verzieren

150 g Kuvertüre



ELIM Diakonie GmbH

...für mehr Himmel auf Erden!