

## Spritzgebäck



Spritzgebäck muss knusprig, mürbe und nicht zu trocken sein – kurz es muss auf der Zunge zergehen. Dank meiner Kollegin habe ich endlich das beste aller Rezepte.

Zutaten:	Zubereitung:
150 g Zucker	mit
1 Ei	mit dem Handrührgerät zu einer dicken weißen Creme rühren, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat.
150 g Butter	in feinen Scheiben
1 Pck Bourbon-Vanillezucker	
250 g Mehl	
60 g Speisestärke	
½ Pck Backpulver	mit der Hand unterkneten. Traditionell wird nun mit dem Fleischwolf mit einem flachen Spritzvorsatz weitergearbeitet

	und Stangen oder S-Formen geformt. Es funktioniert aber auch mit einer Plätzchenpresse. Wer beides nicht zur Hand hat, kann den Teig auch 0,5 mm dünn auswellen und Herzchen ausstechen.
--	--

<b>Temperatur:</b>	180 Grad Umluft vorgeheizt
<b>Backzeit:</b>	5-8 Minuten goldbraun backen

dunkle Kuvertüre	im Wasserbad schmelzen und die erkalteten Plätzchen zur Hälfte eintauchen. Den Plätzchenboden sanft am Tellerrand abstreichen und auf Alufolie oder Backpapier die Kuvertüre fest werden lassen.
------------------	--