

# Baileys - Spritzgebäck

Kategorien: Plätzchen, Spritzgebäck

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Butter
200	Gramm	Puderzucker
1	Prise	Salz
1	Pack.	Vanillezucker
1		M.-große Ei(er)
1		M.-große Eigelb
2	Essl.	Kaffeepulver (Cappuccinopulver), instant
4	Essl.	Bailey's Irish Cream
180	Gramm	Mehl
120	Gramm	Speisestärke

## Anleitung:

Zimmerwarme Butter, Ei, Eigelb, Puderzucker, Vanillezucker und Salz cremig verrühren. Cappuccinopulver und Baileys dazugeben, verrühren. Mehl und Speisestärke mischen, unterheben. Alles in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und kleine Plätzchen auf das mit Backpapier belegte Blech spritzen. 30 Minuten kalt stellen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 160° 12 bis 15 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Hier für euch die "Nicht-Weglauf-Variante": Butter, Eier usw. wie im Rezept 250 Gramm Mehl 150 Gramm Stärkemehl Das ergab bei mir (auch ohne Kühlschrank) einen zähen-festen Teig der sich mit der Spritztülle spritzen ließ und auch seine Form behielt. (das Spritzen ist etwas anstrengend wegen des festen Teiges, aber so kenne ich das von jeder Sorte Spritzgebäck.)

Noch ein Tipp, falls kein Baileys zur Hand ist: einfach etwas mehr Cappuccino-Pulver nehmen, 1 TL Kakaopulver und 4 EL Whisky (notfalls geht aber auch Cognac oder Rum.)

Als Glasur kann ich empfehlen: Weiße Schokolade im Wasserbad erwärmen und mit etwas Whisky verflüssigen (weiße Schokolade ist sonst immer so zäh.) Mit einem aufgeschnittenen Plastiktütchen Querstreifen auf das Gebäck spritzen. Gut trocknen lassen (dauert etwas länger wegem dem Whisky in der Schokolade).

Jedenfalls haben die Plätzchen in diesem Jahr ihren Weg auf meinen Weihnachts-Plätzchenteller gefunden.