

## Cappuccino - Gebäck - Zartes

Kategorien: Plätzchen, Sritzgebäck

Zutaten für: 50 Stücke

100	Gramm	Margarine (ist besser, als Butter)
100	Gramm	Zucker
1	Essl.	Vanillezucker, selbstgemacht, ansonsten 1 Päckchen
1	Prise	Salz
2		Eier
150		Mehl
100	Gramm	Speisestärke
1	Messersp.	Backpulver
1	Teel.	Kakaopulver
40	Gramm	Gemahlene Mandeln
3	Essl.	Schlagsahne (oder Cremefine zum Schlagen)
6	Essl.	Instant-Cappuccino

### Anleitung:

Margarine, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Die Eier dazugeben. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakaopulver mischen und über die cremige Masse sieben. Mandeln, Sahne, Cappuccinopulver dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Mit Spritzbeutel auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen und bei 170 g ca. 12 Min. backen. imbiearas