

Cappuccino - Spritzgebäck

Kategorien: Plätzchen, Spritzgebäck

Zutaten für: 35 Stück

250	Gramm	Mehl Type 405
125	Gramm	Butter - weich
150	Gramm	Puderzucker
100	Gramm	Mandeln - gemahlen
1		Vanillinzucker
2		Eier
2	Essl.	Espresso - instant
		Salz

Anleitung:

Backofen auf 175°C Umluft (E-Herd: 200°C) vorheizen. Butter, Puderzucker, Salz und Vanillezucker mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Mandeln und Espressopulver mischen und portionsweise unter die Fett-Ei-Masse rühren. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle z.B. Nr.7 füllen und s-förmig oder Kreise auf mit Backpapier belegte Backbleche spritzen. Die Plätzchen blechweise im Backofen ca. 8-10 Min. backen.

Herausnehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen. Nach Wunsch mit Kuvertüre verzieren.

60 min Zubereitung 10 min Backzeit

fett 23%

433 kcal / 100g 95 kcal / Stück 22 g / Stück