

Gewürz - Spritzgebäck

Kategorien: Plätzchen, Rührteig

Zutaten für: 75 Stück

ZUTATEN FÜR DEN RÜHRTEIG

200	Gramm	Margarine oder Butter
125	Gramm	Puderzucker, gesiebt
1	Pack.	Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
		Je 1 gestrichener TL Anis-, Koriander- und Ingwerpulver
1		Ei (Größe M)
200	Gramm	Weizenmehl
1	Messersp.	Dr. Oetker Original Backin
125	Gramm	Kokosraspel

AUSSERDEM

25	Gramm	Kokosraspel, geröstet
50	Gramm	Zartbitterschokolade

Anleitung:

Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker, Finesse und Gewürze unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Ei etwa 1/2 Minute unterrühren. Mehl mit Backin mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Kokosraspel ebenso unterrühren.

Teig in 3 Portionen in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 7 mm) füllen und wellenförmige, etwa 5 cm lange Stangen auf mit Backpapier belegte Backbleche spritzen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 180°C (vorgeheizt) Gas: etwa Stufe 4 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 8 Minuten

Nach dem Backen Gebäck auf dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Schokolade klein hacken, im Wasserbad auflösen, das Gebäck damit besprenkeln und Kokosraspel aufstreuen