

Haselnuss - Spritzgebäck mit Schokoladenguß

Kategorien: Gebäck, Plätzchen, Spritzgebäck

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Butter: zimmerwarm
125	Gramm	Puderzucker
5	Gramm	Kardamompulver
1	Spur	Salz
1		Ei
1		Eigelb
50	Gramm	Haselnuesse; gemahlen
200	Gramm	Mehl

UEBERZUG

Schokolade

Anleitung:

Butter weich rühren, Puderzucker, Kardamom und Salz zufügen, schön schaumig schlagen. Eier untermischen, gut durchschlagen. Haselnüsse zugeben und zuletzt das Mehl unterrühren. Die Masse soll eine cremige Konsistenz haben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sternhülle füllen, 5 bis 6 cm langen Streifen auf ein ausgebuttertes Blech spritzen und im 175°C heißen Ofen etwa 15 Minuten backen. Nach dem Auskühlen das Gebäck zur Hälfte in geschmolzene Schokolade tauchen.