

Schokoladen - Spritzgebäck 1

Kategorien: Plätzchen, Spritzgebäck

Zutaten für: 50 Stück

300	Gramm	Mehl Type 405
175	Gramm	Butter - weich
100	Gramm	Puderzucker
1		Vanilleschote
1		Ei
1	Teel.	Zimt
1	Teel.	Backpulver
2	Essl.	Weinbrand
2	Essl.	Kakaopulver
		Salz
		Kuvertüre

Anleitung:

Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. In einer Schüssel Butter und Puderzucker cremig rühren. Vanillemark, Salz, Zimt, Ei und Weinbrand einrühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen, rasch mit einem Löffel unterziehen. Teig mit einem Spritzbeutel mit großer Sterntülle auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen und ca. 12Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen und die Plätzchen damit verzieren.

40 min Zubereitung 12 min Backzeit

Fett 25%, 478 kcal / 100g 60 kcal / Stück 12 g / Stück