

Spritzgebäck (Familienrezept)

Kategorien: Plätzchen, Rührteig

Zutaten für: 1 Rezept

175	Gramm	Weiche Butter
225	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1		Unbehandelte Orange; die abgeriebene Schale
3		Eier
400	Gramm	Mehl
1	Prise	Zimt
100	Gramm	Schokoladenfettglasur

Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Orangenschale und Eier schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Zimt dazu geben. Das Ganze in eine Gebäckspritze oder einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Kreise oder S spritzen.

Bei 180° C ca. 15 Minuten backen. Abkühlen lassen. Schokofettglasur schmelzen und in einen Gefrierbeutel füllen. An einer Ecke des Beutels eine kleine Spitze abschneiden. Das Gebäck dicht nebeneinander legen und Linienförmig bespritzen.