

Spritzgebäck M. Feigenstreifen

Kategorien: Plätzchn, Spritzgebäck, Test

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Butter
1		Eier
130	Gramm	Staubzucker(schaumig schlagen)
		Salz
		Zitrone
		Vanille
70	Gramm	Weizenpuder
330	Gramm	Mehl
75	Gramm	Schokostreusel
20-40	ml	Wodka
100	Gramm	Getrocknete Feigen in scheiben

Anleitung:

Butter, Eier, Staubzucker und Gewürze schaumig schlagen.
Schokpladenstreusel und gesiebttes Weizenpuder und Mehl unterheben.
Dann einen Teil der marinierten Feigenscheiben vorsichtig mit dem Kochlöffel unterheben. Mit Kaffelöffel Walnussgroße Teile auf Blechreinpapier setzen ,auf jedes Teil etwas geschnittene Feigen auftragen und backen.

Eventuell mit Puderzucker bestreuen.

Backen: 160°C ca 15 Min. Goldbraun backen.