

Spritzgebäck.

Kategorien: Plätzchen, Top, Spritzgebäck

Zutaten für: 150 Stück

250	Gramm	Margarine oder Butter, weiche
200	Gramm	Puderzucker
3	Pack.	Vanillinzucker
3		Eigelb
5	Essl.	Milch
1	Pack.	Puddingpulver (Vanillegeschmack)
380	Gramm	Mehl
		N. B. Kuvertüre, geschmolzen

Anleitung:

Die weiche Margarine mit den Quirlen des Handrührgerätes cremig rühren. Den Puderzucker eventuell sieben und unterrühren. Den Vanillinzucker hinzufügen und unterrühren. Die Eigelbe nacheinander zum Teig geben und jedes kurz verrühren und erst dann die Milch unterrühren. Mehl und Puddingpulver mischen, über die Teigmasse sieben und unterrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit der gewünschten Tülle füllen und Plätzchen in beliebigen Formen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Bei 200°C (Ober-/Unterhitze, Umluft: 180°C) etwa 12 min. backen. Die Backzeit kann variieren, da jeder Herd anders ist. Wenn man das Rezept zum ersten Mal ausprobiert, ruhig erst mal ein Probeblech mit wenigen Plätzchen backen und sehen, wie sie werden.

Die abgekühlten Plätzchen in geschmolzene Kuvertüre tauchen.