Maronen - Spritzgebäck mit Kirsch

Zutaten für: 1 Rezept

3		Eier
125	Gramm	Maronenpürre (Vorzugsweise TK)
125	Gramm	Butter
125	Gramm	Puderzucker
270	Gramm	Mehl
		Vanillearoma
1	Prise	Salz
20	ml	Kirschwasser

GARNITUR

Rote Marmelade
Oder in Hagelzucker mit Lochtülle 4 cm lange
-- Stangen
Spritzen und rollen, nach dem Backen 1/3 in
Vollmilchkuvertuere tunken.in

Anleitung:

Eier,Butter,Zucker,Gewürze,Kirschwasser etwas Schaumigrühren dann Vorzugsweise TK - Maronnenpürre Dosenware geht auch in kleine Stücke nach und nach zugeben.Nun im langsamen Maschienengang das gesiebte Mehl zugeben und den vertigen Spritzgebäckteig mit Loch oder Sterntülle auf mit Backpapier belegte Bleche spritzen.

Tupfen mit Roter Marmelade aufspritzen.

Backen: Vorgeheizten Umluft - Backofen mit 160°C etwa 15-20 Min.