

Schokoladen - Spritzerln

Zutaten für: 60 Stück

ZUTATEN

250	Gramm	Margarine
125	Gramm	Puderzucker
1	Schuss	Salz
2	Stücke	Eier
20	Gramm	Kakao
250	Gramm	Mehl
1	Pack.	Kuchenglasur dunkel Hagelzucker

Anleitung:

Die Margarine mit dem Puderzucker, dem Salz und den Eiern schaumig rühren. Das Mehl mit dem Kakao vermischen und sieben. Löffelweise unterrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und beliebige Formen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Die Gebäckstücke bei 175-200 Grad C, in 10-12 Min. backen.

Das abgekühlte Gebäck zur Hälfte in die geschmolzene Kuchenglasur tauchen, mit Hagelzucker bestreuen.

Quelle:

RK von Konrad heizmann 25,02,04