

## Zündholz - Plätzchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

### RÜHRTEIG

---

		Zutaten
150	Gramm	Weiche Butter
100	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1/2		Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
1		Ei (Gr. M)
150	Gramm	Mehl
30	Gramm	Speisestärke

### GUSS

---

100	Gramm	Puderzucker
3-4	Essl.	Wasser
1	Pack.	Götterspeise Himbeer- oder Kirsch-Geschmack

### Anleitung:

Butter schaumig rühren, Zucker, Vanillezucker und Aroma unterrühren bis sich der Zucker gelöst hat, dann das Ei zugeben. Mehl und Speisestärke kurz unterheben. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Durchmesser ca. 7 mm) füllen und etwa 5 cm lange Streifen aufs Backblech spritzen. Backen bei 170C ca. 8 Min. Puderzucker und Wasser zu dünnflüssigem Guss verrühren. Das Götterspeisen-Pulver in eine Tasse geben. Kekse zuerst ca. 1 cm tief in den Zuckerguss tauchen, gleich anschließend in das Götterspeisen-Pulver. Die "Zündhölzer" trocknen lassen und in fest schließender Dose

150g weiche Butter 100g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker 1/2 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma 1 Ei (Gr. M) 150g Mehl 30g Speisestärke Guss: 100g Puderzucker 3-4 EL Wasser 1 Päckchen Götterspeise Himbeer- oder Kirsch-Geschmack

Butter schaumig rühren, Zucker, Vanillezucker und Aroma unterrühren bis sich der Zucker gelöst hat, dann das Ei zugeben. Mehl und Speisestärke kurz unterheben. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Durchmesser ca. 7 mm) füllen und etwa 5 cm lange Streifen aufs Backblech spritzen. Backen bei 170C ca. 8 Min. Puderzucker und Wasser zu dünnflüssigem Guss verrühren. Das Götterspeisen-Pulver in eine Tasse geben. Kekse zuerst ca. 1 cm tief in den Zuckerguss tauchen, gleich anschließend in das Götterspeisen-Pulver. Die "Zündhölzer" trocknen lassen und in fest schließender Dose