

Spritzgebäck - Variationen

Kategorien: Plätzchen, Spritzgebäck

Zutaten für: 1 Rezept

GRUNDTEIG

230	Gramm	Mehl
40	Gramm	Kakaopulver
250	Gramm	Weiche Butter
140	Gramm	Puderzucker
5	Gramm	Vanillezucker
1		Eigelb
2		Eier

Die Plätzchen können nach Wunsch weiter variiert werden, zum Beispiel mit einer Füllung aus

SCHOKOLADENCREME

250	Gramm	Flüssige Sahne
30	Gramm	Honig
1	Teel.	Zimt
250	Gramm	Bitterschokolade (temperiert)

Anleitung:

Teig :Butter, Puderzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl und Kakao mischen und abwechselnd mit den Eiern unter die Buttermasse rühren; in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen. Zwei verschiedene Formen (Katzenzungen und runde "Makronen") auf Backpapier aufspritzen.

SCHOKOLADENCREME Zubereitung: Sahne, Honig und Zimt erwärmen und unter die Schokolade rühren. Die Creme circa 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen, damit sie etwas fester wird. Dann jeweils eine Katzenszunge mit der Schokoladencreme bestreichen und mit einer weiteren Katzenszunge abdecken. Nach dem gleichen Prinzip können auch die Makronen verarbeitet werden. Weitere Möglichkeit: Eine Makrone zuerst mit Schokocreame und dann mit Couvertüre überziehen. Tipp. Auch mit Marmelade lassen sich die Plätzchen gut verfeinern. Dafür wird dem Teig bereits vor dem Backen Orangenmarmelade zugefügt.