

Spritzgebäck 3

Kategorien: Spritzgebäck, Plätzchen

Zutaten für: 70 Portionen

150	Gramm	Butter
125	Gramm	Puderzucker
65	Gramm	Speisestärke
250	Gramm	Mehl
1/2	Tasse	Milch
1	Pack.	Schokoladenglasur

Anleitung:

Butter, Puderzucker und Speisestärke zu einer glatten Masse verarbeiten. Mehl dazugeben, nach und nach mit der Milch zu einer spritzfähigen Masse verrühren. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig in eine Spritze geben und mit kleiner Sterntülle S- und Oförmige Kringel aufs Blech spritzen.

Bei 175 Grad ca. 20 Minuten backen.

Schokoladenglasur schmelzen und die abgekühlten Plätzchen zu je 1/3 in die Glasur tauchen und festwerden lassen.