

»SPRITZGEBÄCK«

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

500 g Mehl	auf eine saubere Arbeitsplatte geben.
250 g kalte Butter	in Stücken auf dem Mehl verteilen.
250 g Zucker	darüber verteilen.
½ P. Backpulver	und
1 Pr. Salz	
1 P. Vanillezucker	darüber streuen. In der Mitte des Mehls eine Mulde machen.
1 Ei	und
1 Eigelb	hineingeben. Mit einer Teigkarte von außen her den Teig schnell immer wieder zerhacken, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig in Frischhaltefolie verpacken und im Kühlschrank min. 1 Stunde kaltstellen.
200 g Backschokolade	Backbleche mit Backpapier belegen, den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den durchgekühlten Teig aus dem Kühlschrank nehmen, durch einen Fleischwolf mit dem Aufsatz für Spritzgebäck drehen und die Plätzchen mit etwas Abstand auf das Backblech legen. Ca. 10-15 Minuten backen.
Zuckerstreusel	im Wasserbad schmelzen und eine Seite der abgekühlten Plätzchen darin tauchen. Auf Backpapier legen und abkühlen / trocknen lassen. Evtl. mit dekorieren

