

## »SPRITZGEBÄCK«

### ZUTATEN:

500 g Mehl  
250 g kalte Butter  
250 g Zucker  
½ P. Backpulver  
1 Pr. Salz  
1 P. Vanillezucker  
1 Ei  
1 Eigelb

200 g Backschokolade

Zuckerstreusel

### ZUBEREITUNG:

auf eine saubere Arbeitsplatte geben.  
in Stücken auf dem Mehl verteilen.  
darüber verteilen.  
und

darüber streuen. In der Mitte des Mehls eine Mulde machen.  
und

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.

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.

im Wasserbad schmelzen und eine Seite der abgekühlten  
Plätzchen darin tauchen. Auf Backpapier legen und abkühlen /  
trocknen lassen. Evtl. mit  
dekorierten

