Klassiker im Advent: Spritzgebäck

Hier war es mal wieder sehr ruhig, vor allem für die Weihnachtszeit, in der ich normalerweise sehr viel backe.
Aber nach einem arbeitsreichen Jahr ohne viel Urlaub und Pausen haben Naschkater und ich eine Woche in Innsbruck verbracht und es uns gut gehen lassen. Am Rückreisetag hat mich dann eine Erkältung erwischt und ich lag erstmal flach. Nach etwa einer Woche bin ich aber zum Glück schon wieder fit und konnte endlich mal wieder backen.
Spritzgebäck ist für mich ja ein absoluter Klassiker und ich liebe es. Als ich vorgestern meinen Pa fragte, ob ich ihnen Plätzchen backen sollte, kam wie aus der Pistole geschossen die Antwort. Und ich war recht fassungslos, als ich feststellte, dass ich noch nie Spritzgebäck gebloggt habe! Dabei war es schon oft Teil meiner Weihnachtsbäckerei!
Nun wird das nachgeholt. Das Rezept habe ich bei lykkelig geklaut und finde es absolut super! Der Teig war wunderbar weich und ließ sich einwandfrei spritzen und die Plätzchen sind mürbe und aromatisch.

Klassiker im Advent: Spritzgebäck

Für 2-3 Bleche:
200 g weiche Butter
100 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eigelb
1 EL Zitronensaft
300 g Mehl
100-200 g Zartbitterkuvertüre zum Eintauchen

Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer ca. 2 Minuten cremig schlagen. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Eigelb und Zitronensaft hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Mehl kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.
Den Teig in kleinen Portionen in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Durchmesser 9mm) füllen und nach Belieben Kränze, Stangen, S-Formen, Herzen etc. auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech spritzen. (Ich hatte nur eine dünne Sterntülle und habe deswegen in Schwüngen breitere Streifen gespritzt, damit die Plätzchen nicht zu zart und dünn werden.)
Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 11 Minuten backen.
Spritzgebäck mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
Kuvertüre zerkleinern und im Wasserbad schmelzen. Die Enden der Plätzchen hinein tauchen und die Schokolade hart werden lassen. Die Kekse in luftdicht schließende Dosen

packen.

Ich wünsche euch eine besinnliche Adventszeit! Macht es euch gemütlich, genießt mit lieben Menschen schöne Momente und leckeres Gebäck und freut euch am Reichtum des Lebens!
Eure Judith

Share on Facebook

0

Share on Pinterest

3

Send email