

SCHOKO-SPRITZGEBÄCK



ZUTATEN:

250 g weiche Butter
220 g Staubzucker
360 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
50 g Speisestärke
1 Prise Salz
140 g Kochschokolade
50 ml Milch

zum Dekorieren:

Marmelade (Himbeer- oder Ribisel-Marmelade)
1 Pkg. Kakaoglasur (Schokoglasur)



ZUBEREITUNG:

- 1) Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- 2) Kochschokolade über dem Wasserbad schmelzen lassen. Weiche Butter und Staubzucker sehr schaumig schlagen. Geschmolzene Schokolade kurz untermengen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unterrühren. Nun so viel Milch dazu geben, dass der Teig die richtige Konsistenz zum Spritzen bekommt. (Richtige Konsistenz: es sollte leicht zum Spritzen gehen. Keine Handkrämpfe oder ähnliches, dann ist der Teig perfekt. Ihr habt zuviel Milch erwischt und der Teig ist zu flüssig? Einfach noch etwas Mehl unterrühren. Fertig.
- 3) Einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle vorbereiten und den Teig einfüllen. Nun kleine Kleckse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Genug Abstand lassen, denn sie laufen noch etwas auseinander. Je nach Größe sind sie nach 9-12 Minuten fertig. Lasst die Kekse kurz abkühlen, denn sie sind sehr zart. Dann legt ihr sie auf ein Kuchengitter und lasst sie vollständig abkühlen.
- 4) Zwei gleich große Kekse suchen und mit Marmelade zusammen'kleben'. Auf ein Backpapier legen und mit der geschmolzenen Kakaoglasur verzieren.