

Weihnachtsgebäck

Spritzgebäck mit Fleischwolf

Zutaten: Teig

Zutaten: Glasur

500g	Mehl	1 Päckchen	Kuvertüre Zartbitter
150g	Kartoffelmehl	1 Päckchen	Kuvertüre Vollmilch
230g	Zucker		
250g	Butter		
3	Eier		
3 Päckchen	Vanillezucker		
1 Prise	Salz		

Für den Teig:

Als erstes mit dem Knethaken eines elektrischen Handrührgerätes die zimmerwarme Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Dann die Eier zugeben und alles gut miteinander verrühren. Jetzt das Mehl mit dem Kartoffelmehl und Salz vermischen. Danach das Ganze löffelweise zu den anderen Zutaten geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 Grad vorwärmen.

Portionsweise den Teig durch einen Fleischwolf drehen und in Plätzchenformen auf das Backpapier legen. Jedes Plätzchenblech ca. 10-15 Minuten backen. Die fertig gebackenen Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Die Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen. Danach die Hälfte eines der abgekühlten Plätzchen in die geschmolzene Kuvertüre tauchen.

Man kann das Spritzgebäck auch ohne Kuvertüre backen. Ach so, schmecken die Plätzchen gut.