

SPRITZGEBÄCK BÄUMCHEN



4.4 bei 19 Bewertungen

Backen
mit
Christina



30 min



Mürbteig



Heißluft



170 Grad



10 min



Zubereitung

- 1 Für die Verarbeitung sollte die Butter zimmerwarm sein. Entweder ihr nehmt sie dafür schon einige Zeit vor dem Zubereiten des Teiges aus dem Kühlschrank oder ihr gebt sie kurz bei 45 Grad in den Backofen.
- 2 Die Butter mindestens (!) 5 Minuten auf hoher Stufe gut aufschlagen (dieser Schritt ist unverzichtbar), bis sie ganz hell und cremig ist.
- 3 Danach den Staubzucker und Vanillezucker dazugeben und nochmals ein paar Minuten weiterrühren. Zuerst ein Ei gut unterrühren, danach das zweite Ei dazugeben und weiterrühren.
- 4 Am Schluss Mehl und Milch dazugeben und nur mehr kurz einrühren, bis sich alle Zutaten wirklich gut vermischt haben.
- 5 Die Masse in einen Spritzsack füllen und Bäumchen auf ein Backblech spritzen.
- 6 Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 10 Minuten backen – sie sollten noch keine Farbe bekommen haben, dann sind und bleiben sie mürbe und zart.
- 7 Die Bäumchen nach dem Abkühlen und zur Hälfte in Schokoglasur tunken. Danach noch mit Zuckerstreusel bestreuen.

Zutaten

FÜR CA. 50 STÜCK

TEIG

140 g	zimmerwarme Butter
100 g	Staubzucker
20 g	Vanillezucker
2	Eier
270 g	Weizenmehl 700
20 g	Milch

100 g	Schokoglasur
	Zuckerstreusel