SPRITZGEBÄCK

4.2 bei 136 Bewertungen

30 min | Mürbteig | Heißluft | 170 Grad | 10 min

Zubereitung

1. Butter, Staubzucker und Eier gut miteinander vermischen, am Schluss noch mit den Händen oder mit dem Flachrührer/Knethaken das Mehl, die Stärke und die Milch einarbeiten.
2. Die Masse in einen Spritzsack oder in eine Kekserlpresse füllen und kleine Kipferl oder Stangerl auf ein Backblech spritzen.
3. Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 10 Minuten backen – sie dürfen noch keine Farbe bekommen haben, nur dann sind und bleiben sie mürbe und zart.
4. Kipferl oder Stangerl nach dem Abkühlen mit erwärmter Marillenmarmelade zusammensetzen und mit den Spitzen in Schokoglasur tunken.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Durch das Hinzugeben von Stärke lassen sich die Kipferl viel besser SPRITZEN und laufen beim Backen nicht so auseinander.

Zutaten

FÜR CA. 35 STÜCK

TEIG

20 g	Milch
140 g	zimmerwarme Butter
120 g	Staubzucker
2	Eier
200 g	Weizenmehl 700
70 g	Stärke (ich habe 35 g Puddingpulver und 35 g Maisstärke verwendet)

Marillenmarmelade

Schokoglasur