

SPRITZGEBÄCK

★★★★☆ 4.4 bei 38 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben – 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 unterheben.
- 2 Die Masse in einen Spritzsack oder in eine Kekselpresse füllen und kleine Kipferl oder Stangerl auf ein Backblech spritzen.
- 3 Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Heißluft) ca. 10 Minuten backen – sie dürfen noch keine Farbe bekommen haben, nur dann sind und bleiben sie mürbe und zart.
- 4 Kipferl oder Stangerl werden (nachdem sie ausgekühlt sind) mit Marillenmarmelade zusammengeklebt und abschließend mit der Spitze in Schokoglasur getunkt oder mit Hilfe eines Pinsels mit der Glasur bestrichen.



WICHTIG: Durch das Verwenden des Stärkemehls lassen sich die Kipferl viel besser spritzen und rinnen beim Backen nicht so auseinander.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR CA. 35 STÜCK

TEIG

- 20 g Milch
- 140 g zimmerwarme Butter
- 120 g Staubzucker
- 2 Eier
- 200 g Weizenmehl 700
- Stärkemehl (ich habe
- 70 g 1/2 Puddingpulver, 1/2
- Maisstärke verwendet)
- Marillenmarmelade
- Schokoglasur