

Rezept

Spritzgebäck ohne Presse

Ein Rezept von Spritzgebäck ohne Presse, am 26.04.2024

Zutaten

½ Bio-Zitrone	80 g Erythrit
240 g weiche Butter	1 Ei (M)
2 Eigelb (M)	280 g Mehl
15 g Speisestärke	Salz
150 g Zartbitter-Schokolade (70 % Kakaogehalt)	

Außerdem

Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal, 7 g F, 1 g EW, 7 g KH

Zubereitung

1. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Erythrit im Blitzhacker pulverisieren. 220 g Butter, Zitronenschale und pulverisiertes Erythrit in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät in ca. 2 Min. hellcremig rühren. Nacheinander Ei und Eigelbe einrühren. Mehl, Stärke und 1 Prise Salz zügig auf höchster Stufe unterrühren.
2. Den Backofen auf 170° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig in den Spritzbeutel füllen und Stangen, Schlangen oder Ringe auf die Bleche spritzen. Nacheinander im Ofen (Mitte) in je 12-15 Min. hellgelb backen. Herausnehmen, mit dem Papier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Schokolade fein hacken und mit der restlichen Butter (20 g) in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Das Spritzgebäck zu einem Drittel hineintauchen und trocknen lassen.