

Rezept

Spritzgebäck wie aus Holland

Ein Rezept von Spritzgebäck wie aus Holland, am 23.03.2023

Zutaten

300 g weiche Butter	100 g Puderzucker
1 EL Vanillezucker	2 Eier
Salz	abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
400 g Mehl	1 gestr. TL Backpulver
150 g Aprikosenkonfitüre	100 g Zartbitterkuvertüre (60 % Kakaoanteil)
10 ml Haselnussöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° (Umluft) vorheizen. Backpapier für mehrere Backbleche bereitlegen. Für den Teig die weiche Butter mit Puderzucker und Vanillezucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Eier, 1 Prise Salz und die Zitronenschale dazugeben und alles gut unterrühren. Das Mehl mit Backpulver sieben und zügig unterrühren (nicht zu lange rühren, sonst wird der Teig zäh).
2. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und in »S«-Form auf die Bleche spritzen. Die Kekse im Ofen auf Sicht in 8-10 Min. goldgelb backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.
3. Inzwischen für die Deko die Konfitüre mit etwas Wasser in einem kleinen Topf kurz erhitzen. Je zwei Kekse mit der heißen Konfitüre zusammensetzen und trocknen lassen. Für die Deko kleine Papierspritzbeutel herstellen: Dafür von einem Backpapierdreieck die spitzen Ecken ineinanderdrehen, sodass eine Tüte mit geschlossener Spitze entsteht. Den überstehenden Rand nach innen falten.
4. Für die Glasur Kuvertüre hacken und in einer Edelstahlschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Das Öl gleichmäßig in die Kuvertüre rühren, dabei sollten keine Schlieren zu sehen sein. Den Papierspritzbeutel mit Kuvertüre füllen und oben gut zusammenfalten. Dann vorne knapp aufschneiden und die Kekse mit feinen Schokofäden überziehen. Das Gebäck auf Backpapier trocknen lassen.