

SPRITZGEBÄCK

★★★★☆ 4.2 bei 120 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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.



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
- Stärke (ich habe 35 g Puddingpulver und 35 g Maisstärke verwendet)
- 70 g

Marillenmarmelade

Schokoglasur