

# Spritzgebäck

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte Vegetarisch    Saison: Weihnachten    Für:



## Zutaten

|         |                                   |
|---------|-----------------------------------|
| 440 G   | weiche Butter                     |
| 160 G   | Staubzucker                       |
| 1 PRISE | Salz                              |
|         | etwas unbehandelte Zitronenzesten |
| 1 EL    | Vanillezucker                     |
| 2       | Eier                              |
| 600 G   | Mehl                              |
|         | kandierte Kirschen nach Belieben  |
| 150 G   | Ribiselmarmelade                  |
| 300 G   | Schokoglasur                      |

## Zubereitung

1. Butter mit Staubzucker gut flaumig rühren. Die Eier und Geschmackszutaten einrühren. Und Anschließend das Mehl kurz einrühren.
2. Masse in beliebigen Formen auf das vorbereitete Blech dressieren (Sternentülle ca. Nr. 10) und ev. mit kandierten (geviertelten) Kirschen belegen.
3. Spritzgebäck bei 180°C ca. 11 Minuten backen und auskühlen lassen.
4. Gegebenenfalls können (je nach Form) jeweils 2 gleiche Stücke mit passierter Ribiselmarmelade zusammengesetzt werden.
5. Gebäck mit Schokoladeglasur verzieren (Enden in Glasur tauchen oder streifenförmig über das Gebäck ziehen).