

Spritzgebäck

Zutaten für etwa 80 Stück

Für den Teig: 175 g weiche Butter oder Margarine - 225 g Zucker - 1 Päckchen Vanillinzucker - abgeriebene Schale von einer unbehandelten Orange - 3 Eier - 400 g Mehl - 1 Teelöffel Backpulver je 1 Prise Muskatblüte und Zimt

Zum Verzieren: 100 g Schokoladenglasur

Außerdem: Fett oder Backpapier für das Backblech

Vorbereitungszeit: 50 Minuten Backzeit: pro Blech etwa 15 Minuten

Fertigstellung: 15 Minuten

Erster Schritt: Das Fett schaumig schlagen. Den Zucker, den Vanillinzucker, die Orangenschale und die Eier dazugeben.

Zweiter Schritt: Das Mehl, das Backpulver und die Gewürze mischen und mit einem Rührlöffel unter den Teig rühren. In eine Gebäckspritze oder einen Spritzbeutel mit Rosettentülle füllen.

Dritter Schritt: Den Backofen auf 180° (Gas: Stufe 3) vorheizen. Das Backblech vorbereiten. Den Teig als kleine Kringel auf das Blech spritzen. Im Backofen (Mitte) in etwa 15 Minuten goldgelb backen.

Vierter Schritt: Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen. In eine kleine Plastiktüte füllen. An einer Ecke der Tüte eine kleine Spitze abschneiden

Fünfter Schritt: Die Kringel dicht nebeneinanderlegen und mit feinen Schokolinien bespritzen.