

Spritzgebäck

Weihnachtliche Bäckerei nach dem Rezept aus dem Café "Siass Eck" von Monika Gössler



Infos

Weihnachten

 Mittel

Zutaten

250 g weiche Butter

120 g Staubzucker (gesiebt)

1 Pkg. Vanillezucker

Zitronenabrieb

1 Ei (ca. 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen)

320 g glattes Mehl

Marillenmarmelade

Schokoladenglasur



Kaffeehaus Siaß` Eck

Marktstraße 39
2831 Warth

Zubereitung

1. Weiche Butter mit Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb sehr schaumig rühren.
2. Das Ei dazu einrühren.
3. Zum Schluss das Mehl einrühren.
4. Masse in einen Spritzbeutel füllen und kleine Kipferl oder Stangerl aufspritzen.
5. Bei 180° ca. 9-10 Minuten backen.
6. Das ausgekühlte Gebäck mit Marillenmarmelade zusammensetzen.
7. Ein paar Stunden antrocknen lassen und dann die Enden in Schokoladenglasur tunken.

Profi-Tipp

Zusammen mit einer heißen Tasse Tee oder einer frisch gebrühten Tasse Kaffee genießen!

Quellenangabe

Aus der Backstube von Monika Gösslers Café "Siaß` Eck"!



Kaffeehaus Siaß` Eck

Marktstraße 39
2831 Warth