

Fruchtiges Spritzgebäck

75 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

- 160 g weiche Butter
- 50 g flüssige weiße Kuvertüre (28 Grad)
- 80 g gesiebter Staubzucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 1 Prise Salz
- 170 g glattes Mehl
- 15 g Speisestärke
- 50 g geriebene Mandeln
- 1 EL Zitronensaft

Füllung:

- 80 g passierte Kirschenmarmelade

Zum Bestreuen:

- Staubzucker

1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Kuvertüre, Staubzucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Stärke und Mandeln vermischen und mit Zitronensaft abwechselnd mit dem Kochlöffel unterrühren.

- 2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (8 mm Ø) füllen. Ca. 2 cm große Tatzen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen (Abb. 1).



- 3 Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 11 Minuten

- 4 Den Backvorgang mit den übrigen Tatzen wiederholen.

5 Füllung und zum Bestreuen:

Die erkalteten Tatzen mit Marmelade zusammensetzen (Abb. 2) und mit Staubzucker bestreuen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schließenden Dosen ist das Spritzgebäck ca. 2 Wochen haltbar.