

Spritzgebäck - Löwentatzen

ca. 90 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Linzer Spritzmasse für Spritzgebäck:

220 g weiche Butter
100 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
2 Eier (Größe M)
300 g glattes Mehl
5 EL Milch

Zum Verzieren:

kandierte Früchte

Spritzgebäck tunken, verzieren und bestreuen:

100 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (1/2 Becher)
50 g flüssige Vollmilchkuvertüre (29 Grad)
Dr. Oetker Streusel mit Fruchtgeschmack
Dr. Oetker Hagelzucker

Wie mache ich Spritzgebäck?:

1 Linzer Spritzmasse für Spritzgebäck:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanillin Zucker, Salz und Zitronenschale in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Eier einrühren und auf höchster Stufe ca. 3 Min.iterrühren. Das Mehl darübersieben und mit der Milch mit dem Kochlöffel kurz und zügig unterrühren.

2 Spritzgebäck verzieren:

Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (10 mm Ø) füllen. Beliebige Formen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen und mit kandierten Früchten verzieren.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 16 Minuten

3 Den Backvorgang mit dem übrigen Spritzgebäck wiederholen.

④ Spritzgebäck tunken und bestreuen:

Die Glasur mit Kuvertüre verrühren. Die erkalteten Kekse darin tunken oder mit einem Spritztütchen verzieren. Mit Streuseln oder Hagelzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kekse mit passierter Ribiselmarmelade zusammensetzen.
- Für die **Kekspress**e wird der Spritzteig zusätzlich mit 3 - 4 EL Milch verrührt. Ein Spritzteig mit Nüssen kann **nicht für die Kekspress**e verwendet werden.