

Spritzgebäck mit Dottern

etwa 120 Stück



gelingt leicht

● up to 60 Min.



Zutaten:

Spritzmasse:

250 g weiche Butter
250 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
3 Dotter (Größe M)
500 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
1 EL Milch

Zum Tunken, Verzieren und Bestreuen:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao (1 Becher)
Dr. Oetker Pistazien gehackt
gehackte Haselnüsse

1 Spritzmasse:

Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker, Salz und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Dotter einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.

2 Die Masse in kleinen Portionen durch einen Fleischwolf mit Spezialvorsatz drücken, in Stücke von beliebiger Länge schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heissluft 160 °C

Backzeit: etwa 11 Minuten

3 Die erkalteten Kekse in Glasur tunken und mit Pistazien oder Haselnüsse bestreuen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kekse sind in gut schließenden Dosen ca. 3 Wochen haltbar.
- Wird der Teig mit einem Spritzbeutel aufgespritzt, den Teig mit 3 Eiern (Größe M) statt 3 Dottern zubereiten und 2 EL Milch dazugeben.

