

Weihnachtliches Spritzgebäck

75 Stück



etwas Übung erforderlich

up to 40 Min.



Zutaten:

Spezial-Nuss-Sandmasse:

150 g weiche Butter
100 g Dr. Oetker Nuss Nougat
125 g gesiebter Staubzucker
1 Prise Salz
½ KL Lebkuchengewürz
300 g glattes Mehl
6 EL Milch

Zum Verzieren:

100 g Dr. Oetker Nuss Nougat
Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß
mit Vanille-Geschmack

1 Spezial-Nuss-Sandmasse:

Butter mit Nuss-Nougat mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Staubzucker, Salz und Gewürz dazugeben und einrühren. Das Mehl darübersieben und mit Milch mit dem Kochlöffel unterrühren.

2 Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (7 mm Ø) füllen und wellenförmig (4 cm lang) 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 12 Minuten

3 Zum Verzieren:

Je einen Teil der erkalteten Kekse in Nuss-Nougat tunken. Die Glasur in eine Spritztütchen füllen und die Kekse damit beliebig verzieren.