

Spritzplätzchen



Zutaten:

Für den Teig:

500g Mehl
250g Zucker
250g Butter
2 Eier
2 Vanillezucker
2 gestrichene TL
Backpulver

Glasur:

250 g dunkle Schokolade

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag den Teig durch einen Fleischwolf mit Spritzgebäckvorsatz drehen.

Dünne Streifen auf ein Backblech mit Backpapier legen, ca. 10 - 15 Minuten bei 175°C Umluft goldgelb backen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die abgekühlten Plätzchen mit der Schokolade zur Hälfte bestreichen.