

# Spritzgebäck

Zutaten	Zubereitung
250 g Butter 200 g Zucker 2 Eier 1P. Vanillezucker	Butter und Zucker Eier und Vanillezucker in der Rührschüssel der Küchenmaschine schaumig rühren.
500 g Mehl 125 g gemahlene Haselnüsse	Mehl und Haselnüsse darunter arbeiten.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Teig 1 Stunde kalt stellen</li></ul>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Teig portionsweise durch den Fleischwolf mit Spritzgebäckaufsatz drehen</li><li>• Die Teigschlange dabei auf einem Brett auffangen</li><li>• Die Teigschlange in ca 10 cm lange Stücke schneiden</li></ul>	

## Arbeitsplan:

1. Teig zubereiten
2. Bleche mit Backpapier belegen
3. Arbeitsbrettchen bereitlegen
4. Backofen vorheizen: 180°C Umluft
5. Teig durch den Fleischwolf drehen oder durch einen Spritzbeutel
6. Teigschlange in Stücke schneiden
7. Teigstücke leicht verdreht zu einem Ring auf die Bleche legen
8. **Backen: ca 10 – 15 min, goldgelb**
9. Spritzgebäck auskühlen lassen
10. **Glasur herstellen:**
  - 150 g Kuvertüre im Wasserbad oder der Mikrowelle auflösen.
  - Spritzgebäck zur Hälfte darin eintauchen
  - Auf Backpapier legen und an der Luft trocken lassen