

Schoko Spritzgebäck

gefüllt mit Nougat oder Johannisbeermarmelade

1 Backblech

250 g Butter, zimmerwarm

90 g Puderzucker

1 Prise Salz

1 Pkg Vanillezucker

20 g Kakao

1 Ei

300 g Mehl



Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen

2 Backbleche mit Backpapier auslegen.

Butter mit dem Puderzucker, Vanillezucker und der Prise Salz schaumig rühren.

Anschließend das Kakaopulver hinzugeben und einrühren.

Das Ei hinzugeben.

Zum Schluss noch das Mehl nach und nach hinzugeben und unterheben.

Teig in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und auf die mit Backpapier ausgelegten Backbleche spritzen.

ca. 11 Minuten im vorgeheizten Backrohr backen.

Anschließend aus dem Backrohr nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Tipp

eine relativ kleine Tülle verwenden, da der Spritzgebäckteig beim Backen ein wenig auseinander läuft.
Das Schokospritzgebäck schmeckt auch mit einer säuerlichen Johannisbeermarmelade gefüllt.