

Schokospritzgebäck



Zutaten

150 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 TL Orangenzucker
(1 TI Ingwer, 1TL Piment)
175 g weiche Butter
3 Eidotter

200 g Mehl
20 g Kakaopulver
0,5 TL Backpulver
15 g Milch
1 EL Milch

Schokoglasur
(siehe Rezept)
oder geschmolzene Schokolade
(weiß oder schwarz)

Zubereitung

Backofen auf 160°C Heißluft vorheizen.
Backblech nass machen und mit Backpapier belegen.

Zucker, Vanillezucker, Orangenzucker, (Ingwer, Piment) in den Mixtopf geben, 10 Sek / Stufe 10 pulverisieren und umfüllen.

Butter und Eidotter 1 Min / Stufe 3,5 schaumig rühren.

Zucker-Gewürzmischung zugeben.

Mehl, Kakaopulver, Backpulver und 15g Milch zugeben und 30 Sek / 4-5 vermischen.
Ist Teig zu fest zum Aufspritzen, dann noch 1 EL Milch zugeben und 30 Sek / 4-5 verrühren.

Stangen, Kringel oder Herzen auf Backpapier aufspritzen.
Je zwei Backbleche ca. 15 - 20 Minuten backen.

In Schokoglasur (siehe unten) tunken oder geschmolzene Schokolade (weiß oder schwarz) in einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke wenig aufschneiden und feine Streifen auf das Gebäck dressieren.