



Benötigte Zutaten

440 g	Premium Teebutter
160 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
etwas	Zitronenschalen unbehandelt, abgerieben
1 EL	Vanillezucker
2 Stück	Eier
550 g	Mehl
	Kirschen kandiert
150 g	Ribiselmarmelade
300 g	Schokoglasur

Spritzgebäck

von Birgit Brugger

Anleitung

1. Butter mit Staubzucker gut flaumig rühren.
2. Danach Ei und Geschmackszutaten einrühren, Mehl kurz einrühren.
3. Die Masse in beliebigen Formen auf das vorbereitete Blech dressieren (Sternentülle ca. Nr. 10) und ev. mit kandierten (geviertelten) Kirschen belegen.
4. Das Spritzgebäck bei 180°C – ca. 11 Min. backen und auskühlen lassen.
5. Gegebenenfalls können (je nach Form) jeweils 2 gleiche Stk. mit passierter Ribiselmarmelade zusammengesetzt werden.
6. Zum Schluss das Gebäck mit Schokoladeglasur verzieren (Enden in Glasur tauchen oder streifenförmig über das Gebäck ziehen).

Ein Rezept von
Bäuerinnen