

Omas Rezeptesammlung

Großmutters Spritzgebäck

Gattung: Backen, Gebäck, Weihnachten, Advent

			Teig		
1	kg	Mehl	7	Eigelb	
400	g	Zucker		Johannisbeer- oder	
3	Becher	Vanillinzucker		-Brombeergelee	
1	Spritzer	Salz	150	g Kuvertüre	
500	g	Butter oder Margarine			

1 Teig für 2 Plätzchensorten.

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten. Die Hälfte des Teigs durch einen Fleischwolf mit Spritzgebäckvorsatz drehen, Spritzgebäck formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Für die Linger Brötchen aus dem restlichen Teig walnussgroße Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

Mit einem Holzlöffelstiel in jede Kugel eine Vertiefung drücken und mit Gelee füllen. Backbleche nacheinander in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200 °C / 10 bis 12 Minuten Kuvertüre schmelzen und das abgekühlte Spritzgebäck damit bestreichen.

Tipp: Die Menge der Zutaten eignet sich zur Teigzubereitung in einer Küchenmaschine. Für die Zubereitung mit den Knethaken des Handrührgeräts sollte sie halbiert werden.