Spritzgebackenes

Eigentlich gehen diese Plätzchen am schnellsten, vorausgesetzt man hat einen elektrischen Fleischwolf. Bitte daran denken die Messer aus dem Fleischwolf entfernen, sonst funktioniert es nicht. Ich nehme immer die große Sternform beim Aufsatz. Der Teig muss gut gekühlt sein, dann lässt er sich besser durchpressen. Man kann natürlich auch einen handbetriebenen Fleischwolf nehmen. Mit einem Spritzbeutel funktioniert es nicht.

Zutaten:

750 g Mehl
500 g Butter
250 g Mandeln
360 g Zucker
3 Eier

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Die im Wasserbad geschmolzene Butter hinzufügen. Danach die Mandeln und nach und nach das Mehl unterheben. Den Teig über Nacht kühl stellen.

Am nächsten Tag nimmer man einen großen Teller. Man nimmt den Fleischwolf und drückt den Teig portionsweise durch. Auf dem Teller fängt man die "Wurst" auf. Diese schneidet man dann in kleinere Stücke.

Gebacken werden die Plätzchen bei 175 C Grad bis sie leicht braun sind. Man kann die Spritzgebackenen pur essen, oder sie zur Hälfte mit einem Schokoüberzug überziehen. Damit sollte man allerdings ein oder zwei Tage warten.

Hier erst einmal die Bilder der "puren" Plätzchen.

Nach ein oder zwei Tagen der Lagerung kann man die Spritzgebackene mit Schokolade überziehen.

Zutaten:

250 g Butter
200 g Vollmilchschokolade
200 g Zartbitterschokolade

alles zusammen bei niedriger Temperatur schmelzen. In die warme Konfitüre die Plätzchen eintauchen und auf dem Sieb trocknen lassen.