

Schoko Spritzgebäck - mein einfaches Rezept und meine besten Tricks

Zutaten für 48 Stück

Für den Teig:

- 300 g Weizenmehl
- 200 g Butter (weich)
- 125 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ TL Backpulver
- 1 Ei
- 2 EL Kakaopulver
- 50 g Schokolade (geschmolzen)



Für die Deko:

- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 50 g gehackte Pistazienkerne

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 12 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 42 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten

Zubereitung:

1. Gib Mehl, Butter, Puderzucker, Backpulver, Vanillezucker, Ei und Kakaopulver mit der geschmolzenen Schokolade in eine Schüssel und knete alles zu einem geschmeidigen Teig. Wickel den Teig in Frischhaltefolie und lasse ihn mindestens 30 Minuten ruhen.
2. Fülle 1/3 des Teiges in einen Spritzbeutel mit Spritztülle. Spritze runde Kringel auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Fülle den Spritzbeutel anschließend mit dem weiteren Teig auf. Alternativ kannst du auch einen Fleischwolf nutzen.
3. Heize den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor. Backe die Plätzchen 12 Minuten im Ofen. Lasse sie danach gut abkühlen.

4. Schmelze die Kuvertüre. Tauche die Plätzchen zur Hälfte in die Kuvertüre. Bestreue sie mit Pistazien.

Wie lagere ich das Schoko Spritzgebäck richtig?

Ich verrate dir, wie ich die [Plätzchen aufbewahre](#): Nachdem das Spritzgebäck mit Kakao vollständig ausgekühlt ist, fülle ich es in eine Blechdose. Dann halten sich meine Plätzchen etwa drei bis vier Wochen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

