

# Spritzgebäck mit Schokolade



## Zutaten

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 2 Eier
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 TL Backpulver
- 500 g Mehl
- Schokoladenglasur

## Zubereitung

Die Butter mit dem Handrührgerät geschmeidig rühren, nach und nach den Zucker, Vanillezucker und die Eier zugeben und so lange rühren bis sich der Zucker gelöst hat. Anschließend das Mehl unterrühren. Den Teig zu einem glatten Teig kneten. In Folie wickeln und kalt stellen.

Den Teig durch einen Fleischwolf mit Spezialvorsatz drücken.

Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 170 °C ca. 12 Minuten backen

Die Schokoladenglasur erwärmen und die Hälfte des erkalteten Plätzchen in die geschmolzene Schokoladenglasur tauchen und auf Backpapier oder einem Kuchengitter trocknen lassen.



Viel Spaß beim Backen !

Anne und Gregor