

SPRITZGEBÄCK

Zutaten
(für ca. 80 Stück)
50 g Puderzucker
Mark einer ½ Vanilleschote
1 Prise Salz
Abrieb und Saft einer ½ Zitrone
1 Ei
275 g Marzipanrohmasse
175 ml Albaöl (160 g)
300 g Mehl
100 ml Milch
Glasur:
100 g Kuvertüre

Zubereitung
Marzipan mit Puderzucker, Gewürzen und Ei verkneten. Das Albaöl nach und nach einlaufen lassen und das Ganze cremig rühren. Das gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch zugeben und zu einer spritzfähigen Masse verarbeiten.
Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
Kleine Kringel, Tatzen etc. auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen.
Backen: ca. 12 – 15 Minuten bei 170 °C Heißluft im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.
Die Kuvertüre hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Das ausgekühlte Gebäck damit besprenkeln oder einfach in die Kuvertüre tauchen.

Tipp
Bei Bedarf können die Plätzchen noch mit Zuckerperlen verziert werden.

Nährwertinformation für ein Stück:
58 kcal | 3 g Fett | 1 g Eiweiß | 6 g Kohlenhydrate | 3 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist: cholesterinarm

Albaöl®