

# Spritzgebäck

## Klassisches Spritzgebäck mit Schokolade

Endlich beginnt wieder die Plätzchenzeit und wir starten mit einem einfachen Rezept für klassisches Spritzgebäck. Spritzgebäck gehört definitiv zu den Weihnachtsklassikern und ist auch gar nicht schwer zuzubereiten. Denn hier werden die Zutaten einfach nur verknetet, der fertige Teig in einen Spritzbeutel gefüllt und anschließend aufs Backblech gespritzt. Super simpel und einfach.

Das fertige Gebäck tauche ich dann jeweils mit einem Ende noch in Schokolade und fertig ist das selbstgemachte Spritzgebäck. Ihr könnt die Margarine auch durch Butter ersetzen. Allerdings sollte diese sehr weich sein und ihr dürft den Teig auf gar keinen Fall kühlen. Ansonsten könnt ihr diesen nicht mehr durch die Spritztülle drücken.

---

---

### Leckeres Spritzgebäck mit Vollmilchschokolade ganz einfach selber machen

Für das Spritzgebäck zuerst den Backofen auf 160°C Umluft oder 180°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Die Zutaten für den Teig

zusammen in eine Schüssel geben und zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.

Den fertigen Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und mit etwas Abstand, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, kleine "Streifen" spritzen. Anschließend im vorgeheizten Backofen für etwa 18-20 Minuten backen. Nach dem Backen komplett auskühlen lassen. Etwas Schokolade schmelzen und die abgekühlten Kekse jeweils mit einer Seite in die flüssige Schokolade tauchen. Zurück aufs Backpapier legen und die Schokolade fest werden lassen.

---

## **WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR PLÄTZCHEN & KEKSE**



### **Mürbeteig Plätzchen**



**Lebkuchen Plätzchen**



**Feenküsse**



**Spritzgebäck**



## **Butterplätzchen**



## **Körner Kekse ohne Mehl**



## **Nutella Kekse**



## **Softe Chocolate Chip Cookies**

---

---

**HIER FINDEST DU TOLLES ZUBEHÖR FÜR KEKSE**

---

**DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN**



**Schoko-Haselnuss-Cake Bowl**



## **Bienenstich Cake Bowl**



## **Protein Cheesecake aus dem Backofen**



## **Protein Zebra Cheesecake Bowl**



## **Ameisenkuchen**



**Bananenbrot mit Chocolate Chips**



**Kokos-Limetten-Kuchen**



**Baked Oats mit Keksen**

---

---