



# ALNATURA

*Sinnvoll für Mensch und Erde*

## Rezeptidee

### Helles Spritzgebäck mit Schoko-Glasur



### Zutaten Für 40 Plätzchen

- 150 g weiche Alnatura Süßrahmbutter
- 100 g Alnatura Puderzucker
- 60 g Alnatura Speisestärke
- 100 ml Alnatura Frische Vollmilch
- 1 Prise Alnatura Meersalz
- 200 g Alnatura Weizenmehl Type 405
- 100 g Alnatura Kuvertüre Zartbitter

**Tipp:** Damit der Teig nicht aus dem Spritzbeutel läuft, knapp über die Tülle eine Wäscheklammer stecken. Dann den Teig einfüllen, die Klammer entfernen und beliebige Formen auf das Backblech drücken.

### Zubereitung Zubereitungszeit ca. 30 min + 2 h Kühlzeit + 15 min Backzeit pro Blech

1. Butter, Zucker und Speisestärke in einer Schüssel mit dem Handrührgerät in 2–3 min zu einer glatten Masse verrühren. Milch zugeben und erneut 1 min rühren. Salz und Mehl hinzufügen und mit den Händen zügig zu einem homogenen Teig verkneten.
2. Ofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, zu Kreisen à 5 cm Durchmesser auf 2 mit Backpapier ausgelegte Bleche spritzen und je 15 min auf der mittleren Schiene im Ofen backen. Anschließend auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
3. Kuvertüre fein hacken und im Wasserbad unter gelegentlichem Rühren schmelzen. Das Spritzgebäck zur Hälfte in die Glasur tauchen und auf Backpapier auskühlen lassen – mindestens 2 h, besser über Nacht. Puderzucker wenden und dann auskühlen lassen.