

## SPRITZGEBÄCK

DER Klassiker auf dem Keksteller!



### Zubereitung

1. Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei und Eiweiß schaumig rühren, dann das Mehl unterrühren.
2. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und S-Formen auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Backblech spritzen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 12-15 Minuten backen.
4. Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen und Gebäck nach dem Abkühlen an den Enden hineintauchen.

### Zutaten

125 g	Butter
125 g	Diamant Feinster Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1	Ei
1	Eiweiß
250 g	Mehl
200 g	Zartbitter-Kuvertüre

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.