

Cappuccino-Spritzgebäck

Rezept für 30 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Margarine / Thea	125 g
Staubzucker / Puderzucker	100 g
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	100 g
Kaffeepulver	10 g
Weizenmehl (glatt)	150 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Schokolade	100 g

Zubereitung:

Margarine, Zucker, Cappuccinopulver, Ei, Stärke und ein Drittel des Mehls, mit dem Mixer gut vermengen. Zuletzt das restliche Mehl nach und nach unter den Teig rühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel und Herzen, Schleifen, Kringel, auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Bei ca. 180 Grad 10-12 min. backen.

Spritzgebäck auf einen Rost legen, auskühlen lassen. Die Schokolade erwärmen und das Gebäck zur Hälfte in die Glasur tauchen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1611-Cappuccino-Spritzgebaeck.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at