

Spritz (Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 190g Mehl
- 100g weiche Butter
- 45g Zucker
- 35g brauner Zucker
- 35g Mandelpulver
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Fleur de Sel

Préparation

1. Unter den Weihnachtsplätzchen findet man oft Spritzgebäck, kleine Mürbeteigkekse, die sowohl knusprig als auch zart sind (und außerdem mit Schokolade überzogen!
2.).
3. Ich habe hier das Rezept von Nicolas Paciello verwendet, aus seinem Carnet de recettes qui déchire, schnell, köstlich, einfach perfekt!
4. Backofen auf 200°C vorheizen.
5. Mischen Sie das Mandelpulver mit Mehl, Backpulver und Salz.
6. Inkorporieren Sie den Zucker und den braunen Zucker in die Butter, gut vermischen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.
7. Fügen Sie anschließend das Ei und den Vanilleextrakt hinzu und schließlich die gemischten trockenen Zutaten.
8. Geben Sie den Teig in einen Spritzbeutel mit einer kleinen gezackten Tülle und spritzen Sie Kekse im Zickzack auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
9. Im Ofen die Temperatur auf 175°C senken und 14-15 Minuten backen (die Kekse sollen goldbraun sein).
10. Lassen Sie sie abkühlen, dann tauchen Sie sie in temperierte oder einfach geschmolzene dunkle Schokolade (achten Sie darauf, 35°C beim Schmelzen nicht zu überschreiten, dann kristallisiert sie besser).
11. Guten Appetit, die Kaffeepause ist bereit!