Schoko-Spritzgebäck



Zutaten:

- **250 g weiche Butter**
- **100 g Zucker**
- **1 Prise Salz**
- **300 g Mehl**
- **1 Ei**
- **80 g geschmolzene Zartbitterschokolade**
- **oder Kuvertüre**
- **evtl. 1–2 EL Sahne**

Zum Verzieren:

- **200 g Zartbitter-Kuvertüre**
  oder Kuchenglasur

So geht´s:

- Backofen auf 160 °C Umluft (180 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Butter, Zucker und Salz schaumig schlagen. Mehl, Ei und geschmolzene Schokolade einrühren. Bei Bedarf 1–2 EL Sahne ergänzen.
- Mit einer Sterntülle Kringel oder Halbmonde auf Backpapier spritzen.
- 10–12 Minuten backen und gut auskühlen lassen.
- Kuvertüre vorsichtig schmelzen, Plätzchen zur Hälfte eintunken und auf Backpapier trocknen lassen.

EDEKA Deckenbach
im Herzen der Region