Mandel-Spritzgebäck



Zutaten

Zutaten für ca. 60 Stück:

Teig:

- 150 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 50 g gemahlene Mandeln
- 250 g Mehl
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Amaretto

Außerdem:

- 1 Becher Kuchenglasur dunkel

Zubereitung

1. Für den Teig die Butter mit Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig rühren. Das Ei und die gemahlenen Mandeln

dazu geben und unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und zusammen mit dem Amaretto unterrühren.

2. Den Teig in eine Gebäckpresse oder Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech im großen Abstand S-Formen oder Ringe spritzen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C etwa 20 Minuten hell backen, dann erkalten lassen.

4. Die Kuchenglasur im Wasserbad schmelzen und die Plätzchen damit verzieren.