Holländisches Spritzgebäck



Teig:
300 g Butter oder Margarine
100 g gesiebter Puderzucker
1 Päckchen Vanillinzucker
2 Eier
1 Prise Salz
abgeriebene Zitronenschale von 1 ungespritzten Zitrone
400 g Mehl
1 gestrichener Teelöffel Backpulver

Füllung:
100 g Aprikosenkonfitüre

Guss:
100 g Kuvertüre
20 g Kokosfett

Zubereitung:
Für den Teig das Fett schaumig rühren und nach und nach Puderzucker, Vanillinzucker, Eier und Gewürze hinzugeben. Das mit Backpulver vermischte Mehl sieben und esslöffelweise unterrühren.
Den Teig in eine Gebäckpresse geben und in großen Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.
Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 15 Minuten backen.
Die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Unterseite mit Konfitüre bestreichen und die übrigen Plätzchen darauf setzen.
Für den Guss die Kuvertüre mit dem Kokosfett in einem warmen Wasserbad schmelzen und die Plätzchen damit zu einem Drittel glasieren.