

# SPRITZGEBÄCK

Frei „Schnauze“ nach Anbrilli

## Zutaten :

|     |      |                                                             |
|-----|------|-------------------------------------------------------------|
| 500 | gr.  | Mehl                                                        |
| 250 | gr.  | Butter                                                      |
| 250 | gr.  | Zucker                                                      |
| ½   | P    | Backpulver                                                  |
| 2   | Stck | Eier                                                        |
|     |      | Zitronenaroma                                               |
| 0,2 | cl   | Amaretto                                                    |
| 75  | gr.  | Amarettini ( fein zerstoßen )                               |
| 100 | gr.  | Schokolade oder Couverture<br>nach Geschmack zum verzieren. |

## Zubereitung :

Butter, Eier und Zucker schaumig rühren,  
die restlichen Zutaten hinzufügen.

Das Ganze in eine Gebäckspritze oder Spritzbeutel geben.

Ich habe dann kleine Rosen gespritzt.

Das ganze bei 375 F ( ca 190 °C ) für ca. 15 min in den Ofen.

Nach dem Abkühlen die Spitzen in Schokolade tauchen. 🍪