

## DER HAUSHALTS-CHECK MIT YVONNE WILICKS

Mittwochs um 21:00 Uhr

### Der Haushalts-Check mit Yvonne Wilicks

#### Rezept: Saftiges Spritzgebäck von Marcel Seeger



#### Zutaten:

- 300 g Marzipanrohmasse
- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 2 Eier der Größe M
- 1 Eigelb der Größe M
- Prise Salz
- Etwas Vanillemark aus der Schote
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 360 g Mehl (Typ 550)
- Für die schokoladige Variante zusätzlich:
- 40 g Backkakao- Pulver
- 30 g Milch
- 1 Prise gemahlene Zimt
- Für die Dekoration z.B.:
- Mandelsplitter
- Gehackte Walnüsse
- Ganze Haselnüsse (im Ofen geröstet)
- Halbierte Pistazien
- Belegkirschen
- Schokoladenkuvertüre

#### Zubereitung:

## DER HAUSHALTS-CHECK MIT YVONNE WILLICKS

Mittwochs um 21:00 Uhr

- Den Backofen auf 210° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
- Die Marzipanrohmasse mit der weichen Butter glatt arbeiten und dann den Zucker und die Gewürze zugeben. Nun unter Zugabe der Eimenge die Buttermasse cremig aufschlagen.
- Zuletzt das Mehl unter die cremige Masse heben und alles zusammen zu einer glatten spritzfähigen Masse verbinden.
- Von der fertigen Masse 1/3 abnehmen und mit dem Backkakao , der Prise Zimt und der Milch verrühren. **TIPP:** Die Milch macht das Gebäck wieder spritzfähig, da der Backkakao als trockene Zutat dem Teig zunächst Feuchtigkeit entzieht.
- Nun zunächst den hellen Teig unter Verwendung eines Spritzbeutels mit gezackter Tülle in verschiedenen Formen auf das Backpapier aufdressieren und unterschiedlich ausgarnieren.
- Das Gebäck dann während ca. 10- 12 min. goldbraun backen.
- In der Zwischenzeit den schokoladigen Teig mit einem Spritzbeutel / Lochtülle auf das zweite Backblech dressieren und z. B. mit gehobelten Mandeln bestreuen.
- Dieses Gebäck nun nach dem hellen Gebäck ebenfalls ca. 10- 12 min. saftig backen. **TIPP:** Sobald man das Gebäck mit dem Finger auf dem Backpapier verschieben oder leicht anheben kann, ist es fertig gebacken.
- Zur Dekoration kann das Gebäck noch mit ein wenig Puderzucker dünn besiebt oder in Schokoladenkuvertüre getunkt werden.