

Spritzgebäck mit Marzano

© Joachim Brendel

Zutaten für etwa 80 Stück

250 g Butter, zimmerwarm
250 g Zucker
2 Pck. Bourbon Vanillezucker
3 Eier
450 g Mehl
130 Mandeln, geschält, gemahlen
4 EL Milch
1 EL Kakao
1 Fl Rumaroma
100 ml S. Marzano Likör von Borsci

Tipp: Marzano ist ein ital. Likör. Der mundet ganz hervorragend pur, in Cappuccino, Kuchen oder auch in Gebäck.

Zubereitung

Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Butter mit dem elektrischen Schneebesen sehr schaumig schlagen.

Zucker, Vanillezucker und Eier zufügen. So lange weiter rühren, bis eine dicke Creme entsteht. Dann Marzano, ein kleines Fläschen Rum Aroma, Mehl, Kakao und Mandeln einarbeiten. Falls der Teig zu dick wird, bis zu 5 EL Milch zufügen.

Backpapier auf das Backblech. Mit dem Spritzbeutel und großer Rosettentülle nach Wahl Kringel, Teller und Stäbchen auf das Papier spritzen

Die Plätzchen im heißen Ofen bei 200° C ca. 12 Minuten goldbraun backen.

Das Backpapier mit den Plätzchen geschickt auf ein Kuchengitter ziehen und die Plätzchen abkühlen lassen.

Die Plätzchen nach Belieben pur belassen oder mit Kuvertüre oder Puderzuckerguss verzieren.

