

# „Durchgedrehte“ alias Spritzgebäck

## Ein Rezept von Pfarrer Andreas Fuchs

### Zutaten:

Teig:

500 g Mehl  
250 g Zucker  
250 g Butter  
1 PCK Vanillezucker  
1 Ei  
3 Eigelb  
1-2 Tropfen Rum-Aroma

Verzierung:

200 g Schokoladenglasur

### Und so geht's:

Schritt 1:

Alle Zutaten nacheinander vermengen und gut verrühren.

Schritt 2:

Den Teig über Nacht kaltstellen.

Schritt 3:

Am nächsten Tag den Teig durch den Fleischwolf drehen und damit kleine Kreise formen.

Schritt 4:

Backofen auf 180 Grad bei Umluft vorheizen, die Plätzchen auf dem Backblech auslegen und goldgelb backen für 10 bis 15 Minuten.



TIPP: „Wenn die Plätzchen ausgekühlt sind, kann man sie mit Schokoladenglasur bestreichen. Dabei können verbrannte Stellen ideal kaschiert werden.“

Guten Appetit!