
SPRITZGEBAECK

Heller Teig:

250g Mehl
250g Speisestärke
250g Zucker
125g gem. Mandeln
375g Margarine
2 Päck. Vanillezucker
etwas Salz

zu einem Teig verarbeiten.

Dunkler Teig:

250g Mehl
250g Speisestärke
250g Zucker
125g gem. Mandeln
375g Margarine
1 Päck. Vanillezucker
etwas Salz
3 EL Kakao
1 EL Wasser

zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig auf ein Backblech spritzen und
ca. 10 Minuten bei 175-200°C backen.

Nach dem Abkühlen mit

Schokoladenguß

bestreichen.