

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte Vegetarisch

Saison: Weihnachten

Für:

Verfasst von: Renate Jessner

Zutaten

440 G	weiche Butter
160 G	Staubzucker
1 PRISE	Salz
	etwas unbehandelte Zitronenzesten
1 EL	Vanillezucker
2	Eier
600 G	Mehl
	kandierte Kirschen nach Belieben

150 G	Ribiselmarmelade
300 G	Schokoglasur

Zubereitung

1. Butter mit Staubzucker gut flaumig rühren. Die Eier und Geschmackszutaten einrühren. Und Anschließend das Mehl kurz einrühren.

2. Masse in beliebigen Formen auf das vorbereitete Blech dressieren (Sternentülle ca. Nr. 10) und ev. mit kandierten (geviertelten) Kirschen belegen.

3. Spritzgebäck bei 180°C ca. 11 Minuten backen und auskühlen lassen.

4. Gegebenenfalls können (je nach Form) jeweils 2 gleiche Stücke mit passierter Ribiselmarmelade zusammengesetzt werden.

5. Gebäck mit Schokoladeglasur verzieren (Enden in Glasur tauchen oder streifenförmig über das Gebäck ziehen.