Kastanien-Spritzgebäck



ZUTATEN für ca. 60- 80 Stück:
250g Butter
100g Staubzucker
Vanille
Zitronenschale
Salz
250g Maronipüree
2 Eier
Nougat zum Füllen
Kakao und Staubzucker zum Besieben

Zubereitung:
Zimmerwarme Butter mit Staubzucker, Vanille, Salz und Zitronenschale schaumig rühren. Das Kastanienpüree und die Eier nach und nach einrühren. Das gesiebte Mehl mit einem Kochlöffel gut unterziehen.

Die Masse in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen und beliebige Formen auf ein Backtrennpapier dressieren. Bei 170° backen.

Das Nougat erweichen, das Spritzgebäck damit füllen und je nach Belieben den Keks mit einer Seite in die Nougatmasse tauchen.

Optional mit dem Kakao-Staubzuckergemisch bestreuen.

Einstellung:
Heißluft Plus 170°, Dauer 12-15 Minuten

Miele

SCHMÖLZER
WOHNFÜHLSTUDIO