

Dunkle Spritzstangerln

Für 1 Blech

250 g sehr weiche Butter
90 g Staubzucker
2 mittelgroße Eier
300 g glattes Mehl
15 g Maisstärke
20 g Kakaopulver
Ribiselmarmelade (passiert) zum Füllen
Schokoladeglasur zum Eintauchen

Die sehr weiche Butter mind. 5 Min. mit dem Staubzucker schaumig schlagen, dann die Eier nach und nach einrühren.

Nun das Mehl mit Maisstärke und Kakaopulver versieben und das Gemisch unter die Masse rühren. Das Ganze sofort in einen Dressiersack füllen (Sterntülle) und gleichmäßig lange Stangerln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech aufspritzen. Diese bei ca. 160 °C Heißluft 10–12 Min. backen. Die fertigen Stangerln herausheben und auskühlen lassen.

Auf die Hälfte der abgekühlten Stangerln jeweils etwas Marmelade auftragen, mit je einem zweiten Stangerl zusammensetzen und ein Ende in Schokoladeglasur tauchen. Trocknen lassen.