

# Scheidegger Spritzgebäck

## Zutaten

250 g	Butter
250 g	Zucker
2	Eier
375 g	Mehl
1 Pk	Vanillezucker
1 gestr. TL	Backpulver
125 g	Nüsse oder Mandeln
	Schokoladenglasur

*Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus Backzeit 10-15 Minuten (180-190°C)*

1. Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier nach und nach dazugeben. Anschließend die Mischung aus Nüssen und Mehl dazugeben. Teig mindestens 30 Minuten kühl stellen.
2. Den Backofen auf 180-190°C vorheizen und Backbleche mit Backpapier belegen. Spritzgebäck entweder mit der Küchenmaschine herstellen oder mit Hilfe eines Spritzbeutels. Auf der mittleren Schiene, Plätzchen auf der mittleren Schiene in etwa 10-15 Minuten goldgelb backen.
3. Schokoladenglasur schmelzen und die Enden der Plätzchen in die Schokolade eintauchen.

*Evtl. ein Eiweiß weglassen damit die Plätzchen weniger hart werden.*

