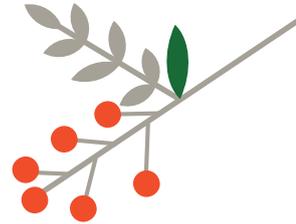


# Familie Manns empfiehlt Advents-Spritzgebäck



## ZUTATEN

250 g Butter  
250 g Puderzucker  
2 Eier  
2 Päckchen Vanillezucker  
375 g Mehl  
125 g gemahlene Mandeln  
1 Prise Salz  
Kuvertüre nach Wahl

Butter, Zucker, Eier, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Das Mehl und die Mandeln dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Den Teig in eine Konfektspritze füllen und ca. 5 cm lange Stücke auf ein Blech spritzen.

Bei 200°C ca. 10 Minuten bei Ober- und Unterhitze goldgelb backen.

Kuvertüre schmelzen und das Gebäck nach dem Backen mit den Enden in Schokoladenkuvertüre tauchen.