

Oma Margarettes Spritzgebäck

Kategorien: Plätzchen, Spritzgebäck, Thermomix

Zutaten für: 100 Portionen

250	Gramm	Butter, weich
2		Eier
125	Gramm	Mandeln, gemahlen
200	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanillezucker
400	Gramm	Mehl
125	Gramm	Speisestärke
3		Essl. Milch

Anleitung:

Info vorweg : Diese Rezept lässt sich auch ohne Thermomix herstellen. Das kalt stellen des Teiges ist nur bedingt erforderlich, wenn Sie die Plätzchen mit dem Spritzbeutel oder Gebäckpresse aufspritzen evtl nicht kühlen. Es kommt auf die Spritzkonturen an !

Butter, Eier, gemahlene Mandeln, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 4 verrühren.

Anschließend Mehl, Speisestärke und Milch dazugeben und 1 Min./Stufe 5 zu einem Teig verarbeiten, diesen dann nochmal 2 Min./Dough mode bearbeiten, dazu ggfs. den Spatel zur Hilfe nehmen.

Den Teig mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Anschließend mit Hilfe der Plätzchenaufsätze den Teig durch den Fleischwolf drehen. Die Größe der Plätzchen werden individuell mit dem Messer geschnitten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt.

ca. 20-25 Minuten bei 150°C (Umluft) auf der mittleren Schiene backen.