

Spritzgebäck - Grundrezept mit Gelinginfos

Zutaten für: 1 Rezept

OMAS SPRITZGEBÄCK

1	Teil	Zucker
2	Teile	Butter Und
3	Teile	Mehl

Anleitung:

Hier bekommen Sie wertvolle Infos und Geling Tips !

Wer kennt nicht noch das leckere Spritzgebäck, dass es immer bei Oma gab? Diese köstlichen Kekse kannst du dir auch ganz leicht selber machen! Spritzgebäck wird meistens aus einem Mürbeteig hergestellt. Der Teig für Mürbeteigplätzchen jeglicher Art ist einfach vorzubereiten. Die Ingredienzien werden einfach miteinander vermengt.

So leicht geht die Zubereitung von Spritzgebäck: Zuerst werden Butter und Zucker schaumig geschlagen. Außerdem kann noch Eigelb untergerührt werden, das als Emulgator dient. Danach wird das Mehl untergemischt. Nach Belieben kann das Rezept mit Zitronensaft, Vanillezucker, Mandeln und Gewürzen abgeschmeckt werden. Tipp: Auch verschiedene andere Aromen wie Kaffee, Kakao oder Orange lassen das Grundrezept nur noch besser schmecken! So könnt ihr viele verschiedene Weihnachtsplätzchen zaubern.

Welchen Aufsatz fürs Spritzgebäck? Für den Spritzbeutel gibt es mehrere Aufsätze. So ist zum Beispiel der typische Sternaufsatz für die gewellte Oberflächenform der Plätzchen verantwortlich. Damit können entweder Fantasieformen und Kringel oder Buchstaben wie S, I und C geformt werden.

Mit der Lochtülle hingegen lassen sich ganz einfach Tupfen auf das Backblech bringen.

Tipp: Wer einen Fleischwolf zu Hause hat, kann auch diesen anstelle des Spritzbecktels nutzen. Für den Fleischwolf gibt es passende Aufsätze, die auch für Spritzgebäck verwendet werden können.

Spritzgebäck: So gelingt es definitiv! Stellt man einen Mürbeteig für das Spritzgebäck her, ist es wichtig, die Zutaten gut gekühlt und schnell zu verarbeiten. Durch Wärme oder langes Kneten wird der Teig sonst zäh, da sich das Klebergerüst des Mehls ausbildet. Der Teig soll aber schön mürbe, also weich, werden, daher ist eine schnelle Verarbeitung essenziell. Deshalb empfiehlt es sich, den Mürbeteig mit den Quirlen des Handrührgeräts, statt mit den Händen, zu vermengen. Es reicht, wenn er zum Schluss kurz noch einmal mit den Händen geknetet wird.

Tipp: Um den Teig unkompliziert in den Spritzbeutel zu füllen, wird dieser einfach in ein hohes Gefäß gestellt - so hat man für das Einfüllen beide Hände frei. Einfach die Ränder umschlagen und schon steht er stabil.

Spritzgebäck verschenken Zum Verschenken die Plätzchen nach dem Backen abkühlen lassen. Anschließend können sie in geschmolzene Schokolade getunkt und mit gehakten Pistazien oder Mandeln garniert werden.

Spritzgebäck - Grundrezept mit Gelinginfos

(Fortsetzung)

Auch Streusel und Kakaonibs machen sich richtig gut auf dem Gebäck. Die Plätzchen wandern zum Schluss in eine hübsche Schachtel und sorgen so garantiert für eine Überraschung beim Empfänger!