

Spritzgebäck - Mamas Gebpr.

Kategorien: Plätzchen, Spritzgebäck, Gebäckpresse

Zutaten für: 4 Portionen

HMMM, LECKER

1	Essl.	Rum
1	Stück	Eier
100	Gramm	Geriebene Mandeln
250	Gramm	Zucker
250	Gramm	Butter
500	Gramm	Mehl

Anleitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Knetteig verarbeiten (Manchmal benötigt man 2 Eier, je nach Größe!). Den Teig zu einer Kugel formen, auf einen tiefen Teller legen und gut in Alufolie einschlagen - mindestens 2 bis 2 1/2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend den Teig durch einen Fleischwolf mit Musteraufsatz drehen und einzelne Kekse (in mundgerechter Größe) versetzt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 160 Grad/Heißluft ca.15 Minuten backen. Wir nehmen am liebsten die Sternform und machen dann Kringel- oder S-Formen. Die Kekse sind genau richtig, wenn die Teigspitzen beginnen braun zu werden. Je nach Lust und Laune kann man die Kekse noch in Schokolade tauchen oder auch mit Zuckerguß verzieren. Manchmal lasse ich den Rum auch weg - das ist nicht so schlimm. Man könnte auch ein Rumaroma verwenden.