

Spritzgebäck - Sehr Fein.

Kategorien: Plätzchen, Spritzgebäck

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Butter
350	Gramm	Mehl
6		Eigelb
200	Gramm	Feiner Zucker

Anleitung:

Geschmeidiges Fett weiss-schaumig rühren. Eigelb, Zitronensaft und Schale und Zucker nach und nach kräftig unterrühren. Mehl darüberstreuen und kurz unterkneten. Teig sofort in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech Stangen, Kringel oder Rosetten spritzen. Plätzchen im auf 200°C vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen. Erkaltes Gebäck evtl. mit flüssiger Schokolade verzieren.

Teigmenge ergibt ca. 70 Plätzchen, pro Stück ca. 75 kcal.

* Wer mag kann 1 gestr. Tl. Ingwerpulver mit dem Mehl unter Teig geben.