

Spritzgebäck - Klassisches

Kategorien: Plätzchen, Spritzgebäck, Gebäckpresse

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Margarine oder Butter
500	Gramm	Zucker
4		Eier
1	kg	Mehl
1	Tütchen	Backpulver
1		Fläschchen Vanille- oder Rumaroma

Anleitung:

Fett mit Zucker und Eier schaumig schlagen. Mehl und Backpulver unterrühren und abschmecken, je nach Geschmack (wer kein Vanille oder Rumaroma mag, kann auch Bittermandelöl nehmen). Alles zu einem Teig verkneten und durch den Fleischwolf drehen oder die Gebäckpresse. Im Handel gibt es dafür spezielle Vorsätze mit den klassischen Mustern.

Die Plätzchen auf ein gefettetes Backblech legen. Bei 200 Grad im Umluftofen ca. 10 Minuten backen. Im normalen Herd verlängert sich die Backzeit um 5 bis 10 Minuten.