

1A Spritzgebäck

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

DAS ALLERBESTE SPRITZGEBÄCK VON MIR

500	Gramm	Mehl
250	Gramm	Zucker
125	Gramm	Butter
125	Gramm	Margarine
1/2	Pack.	Backpulver
2	Pack.	Vanillezucker
1		Ei(er)
1		Eigelb

Anleitung:

Alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten und zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig dann durch einen Fleischwolf mit einem Aufsatz für Spritzgebäck drehen und beliebige Plätzchen herstellen. Mit einer Gebäckpresse geht das auch. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C auf der zweiten Schiene von unten ca. 10 - 15 Min. backen.

Tipp: Alle Zutaten sollten bei der Zubereitung die gleiche Temperatur haben. Ich habe bisher kein besseres Rezept für Spritzgebäck finden können, diese Kekse sind wirklich die leckersten.