

Spritzgebäck - Edeles Gebäckp.

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen, Spritzgebäck

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Mehl
500	Gramm	Butter
500	Gramm	Zucker
1	Pack.	Backpulver
4		Ei(er)
		Aroma (Zitronenaroma)
1	Pack.	Vanillezucker

ZUM VERZIEREN

Schokolade, weiße oder Kuvertüre
Schokolade, dunkle oder Kuvertüre

Anleitung:

Butter mit Zucker und Eier schaumig rühren. Vanillezucker (Zitronenaroma), Backpulver und Mehl dazugeben, zu einem Knetteig verarbeiten. Kühl stellen, durch den Fleischwolf mit Zusatzgerät für Spritzgebäck drehen. Backblech mit Backpapier auslegen und die Plätzchen darauf legen. Backzeit ca. 15 Minuten bei 180°C Nach dem Abkühlen mit der dunklen und weißen (im Wasserbad geschmolzenen) Kuvertüre verzieren.

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten