

Lebkuchen - Spritzgebäck

Kategorien: Plätzchen, Lebkuchen

Zutaten für: 1 Rezept

375	Gramm	Butter
250	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanillezucker
20	Gramm	Lebkuchengewürz
1	Prise	Salz
375	Gramm	Mehl
125	Gramm	Speisestärke
125	Gramm	Mandel(n), geröstet, gemahlen
100	Gramm	Zucker, fein zum Bestreuen
2	Teel.	Lebkuchengewürz

Anleitung:

Butter schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Lebkuchengewürz und Salz unterrühren. Mehl und Speisestärke mischen, sieben und mit den gemahlten Mandeln unter die Buttermasse kneten. Den Teig durch einen Fleischwolf mit Spritzgebäckvorsatz drehen und die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 180°ca.12-15 Minuten backen. Für das halb abgekühlte Gebäck den restlichen Zucker und das restliche Lebkuchengewürz mischen und das Gebäck damit bestreuen.

Schwierigkeitsgrad: simpel Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten