

Spritzgebäck - Maggi

Kategorien: Plätzchen, Spritzgebäck, Profi

Zutaten für: 1 Grundrezept

		Backofen auf 200°C vorheizen
250	Gramm	Butter
		Mit
250	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillin-Zucker
		Und
2		Eier
		Schaumig rühren
125	Gramm	Haselnusskerne, gemahlen (oder gemahlene Mandeln) und
375	Gramm	Mehl

Anleitung:

untermischen und daraus einen glatten Teig zubereiten. Zugedeckt ca. 1/2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Backblech mit

1 Stück Backpapier

auslegen. Teig in einen Spritzbeutel füllen und Ringe, Stangen oder S-Formen darauf spritzen. Im Backofen ca. 15 Min. backen.

Tipp: Ein Ende des Gebäcks in Schokoglasur tauchen.

Die Nährwerte für 1 Portion:

Eiweiß: 70 g, Kohlenhydrate: 540 g, Fett: 302 g Brennwert: 21680 kJ
(5180 kcal)