

Spritzgebäck 4

Kategorien: Kuchen, Gebaeck, Plätzchen, Spritzgebäck

Zutaten für: 4 Portionen

125	Gramm	Butter weich
125	Gramm	Puderzucker
3		Eigelb
1	Spur	Salz
1	Pack.	Vanillezucker
1		Zitrone; die abgeriebene Schale davon
250	Gramm	Mehl

Anleitung:

Fett und Puderzucker schaumig rühren, bis die Masse weiss ist, Eigelb, Salz Vanillezucker, Zitronenschale zugeben und dann das Mehl untermischen. Mit einer Teigspritze durch die grosse Sterntülle S-Formen oder Kränze auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Bei 180 Grad ca. 10-12 min. backen. Das Gebaeck soll dabei nicht braunen sondern hell bleiben.

Die abgekühlten Plätzchen nach Wunsch zur Hälfte mit Kuvertüre Bestreichen.