

REZEPT-SAMMLUNG

Spritzgebäck

Zutaten für ca. 50 Stück:

500g Mehl
250g Zucker
125g Butter
125g Margarine
½ Pck. Backpulver
2 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
1 Ei
1 Eigelb

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten und zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Alle Zutaten sollten dabei die selbe Temperatur aufweisen.

Den Teig nun durch einen Fleischwolf mit Spritzgebäckaufsatz (oder ähnlichem) drehen und beliebige Plätzchen herstellen.

Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C auf der zweiten Schiene von unten ca. 10-15 Minuten backen.

Arbeitszeit:	10 Minuten
Ruhezeit:	60 Minuten im Kühlschrank
Backzeit:	180 °C, 10-15 Minuten