

Spritzgebäck

Das schmeckt wie bei meiner Oma. Schön zur Hälfte mit geschmolzener Kuvertüre bestrichen ein echter Genuss.

Das kommt in den Teig:

- 250 g Margarine
- 350 g Mehl
- 200 g gemahlene Mandeln
- 250 g feinsten Zucker
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz



Und so wird gebacken:

- Margarine auf die Arbeitsfläche geben.
- Mehl darübersieben.
- Mandeln, Vanillezucker, Zucker, Ei und Salz dazugeben.
- Mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.
- Teig 1 – 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- Aus dem Teig mit dem Fleischwolf mit vorgesetzter Spritzgebäck-Schablone Teigstreifen herstellen.
- Die Streifen zu ca. 5 – 6 cm langen Streifen schneiden und auf das Backblech legen.
- Alternativ aus ca 8 – 10 cm langen Streifen Ringe formen und auf das Blech legen.
- Nach dem Auskühlen die Plätzchen mit geschmolzener Kuvertüre halb bestreichen.