

Spritzgebäck Rezept

Spritzgebäck

Zutaten:

250 g Butter
200 g Zucker
2 Eier
1 Pck Vanillezucker
500 g Mehl
120 – 130 g gemahlene Haselnüsse

Zubereitung:

Mit Hilfe der Küchenmaschine Butter, Ei und Zucker schaumig schlagen.

Restliche Zutaten unterheben und für ca. 24 h in die Kühlung stellen.

Am nächsten Tag das Backrohr auf 200° C vorheizen.

Den Teig in den Fleischwolf geben und mit dem Vorsatzteil (,Tülle') Ringe, Geraden oder ,S'e formen.

Backblech mit Backpapier auslegen und die geformten Plätzle darauf verteilen.

1 h kühl stellen.

Nach dieser Zeit, das Gebäck ca. 12 – 15 min im Ofen backen.

Lagerung

Nach ca. 1 – 2 Tage entwickelt sich das beste Aroma für das Spritzgebäck...

In Blechdosen aufbewahren.

[Zurück zu Backrezepte](#)