



ENDLICH WUNDERMITTEL ZU WEIHNACHTEN!

SPRITZGEBÄCK

Und noch ein Klassiker von Nicole. Obschon, sie hat das gute alte Grundrezept von Omma noch mal ein bisschen aufgepimpt. Schmecken bestimmt großartig. Die Hoffnung, dass sie jemand für uns backt, geben wir nicht auf ...



ZUTATEN

FÜR DEN RÜHR-KNETTEIG

- 250 g weiche Butter oder Margarine
- 175 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 350 g Mehl
- 75 g abgezogene, gemahlene Mandeln
- 10 g gesiebt Kakaopulver
- 10 g Zucker

ggf. Kuvertüre

ZUBEREITUNG

Für den Teig Butter oder Margarine mit dem Mixer auf höchster Stufe schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Salz unterrühren und so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Mehl sieben und zwei Drittel davon in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren.

Den Teigbrei mit dem restlichen Mehl und den Mandeln auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten und zu Rollen formen (knapp ein Drittel des Teiges zurücklassen). Die Hälfte des Teiges in einen Fleischwolf mit Gebäckvorsatz oder in eine Gebäckpresse geben und auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen.

Kakao mit Zucker mischen und unter den restlichen Teig kneten. Jeweils etwas von dem dunklen zusammen mit dem hellen Teig in die Gebäckpresse geben und ebenfalls auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180° C
Backzeit: 10-15 Minuten je Backblech

Das Gebäck mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen. Gebäck erkalten lassen.

TIPP

Nach Belieben die Enden der erkalten Plätzchen in aufgelöste Kuvertüre tauchen. (*Unser Webmaster meint, weiße Kuvertüre sei ein Muss. Wir meinen: Dreifache Menge backen und jeweils mit Zartbitter, Vollmilch und weißer Kuvertüre veredeln.*)