



Spritzgebäck

Zutaten:

500 g Butter
340 g Zucker
2 P. Vanillezucker
Salz
670 g Weizenmehl
170 g gemahlene Mandeln
Evtl.
10 g Kakao
10 g Zucker

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Zucker, Vanillezucker und Salz unterrühren bis eine gebundene Masse entstanden ist.

Das Mehl vorsichtig unterheben und –rühren.

Evtl. nach Geschmack 1/3 des Teiges mit Kakao und Zucker vermischen.

Den Teig durch den Fleischwolf drehen und ca. 5-7 cm lange Streifen, S-Formen oder Ringe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Der Teig kann hell oder hell-dunkel durchgedreht werden.

Ober-/Unterhitze: 175° - 200°, 10 – 15 Min.

Als Abwandlung können die Plätzchen mit Kuvertüre teilweise bestrichen oder getaucht werden.