

# Spritzgebäck



## Zutaten

- 1 kg Mehl
- 500 g Zucker
- 625 g Butter
- 250 g geriebene Mandeln
- 2 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker

## Zubereitung

Die Butter mit dem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren, nach und nach den Zucker, Vanillezucker und die Eier zugeben und so lange rühren bis sich der Zucker gelöst hat. Zwei Drittel des Mehles unterrühren. Den Teig mit dem restlichen Mehl und den gemahlenden Mandeln auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. In Folie wickeln und kurz kalt stellen.

Den Teig durch die Gebäckspitze oder einen Fleischwolf mit Spezialvorsatz drücken. In Stücke schneiden, daraus Ringe, Stangen oder „S“ formen und auf das Backblech legen. Kalt stellen.

Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C nach Sicht lichtgelb backen ca. 12 Minuten.

Schokoladen-Spritzgebäck:

2-3 gestrichene EL Kakaopulver und 1-2 EL Rum unter den Teig mischen. Die Enden der erkalteten Plätzchen in geschmolzene Kuvertüre tauchen, nach Belieben mit gehackten Mandeln oder Pistazien bestreuen und auf Backpapier oder einem Kuchengitter trocknen lassen.

Viel Spaß beim Backen !

Margret

