

Sandiges Spritzgebäck ohne Ei



Zutaten

- 375 g Butter
- 250 g Zucker
- 250 g Mehl
- 250 g Speisestärke
- 125 g gemahlene Mandeln
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Die Butter oder Margarine bei Zimmertemperatur lagern.

Mehl und Speisestärke auf eine Arbeitsplatte sieben. Zucker, Vanillezucker, Mandeln und Salz darüber geben. In der Mitte des Berges eine Kuhle bilden und darein die Butter geben. Nun alles zu einem glatten Teig verkneten.

Tipp:

Den Teig am besten einen Tag im Kühlschrank ruhen lassen.

Am nächsten Tag durch den Fleischwolf mit verschiedenen Aufsätzen drehen und bei etwa 180 °C ca. 12-15 Minuten goldgelb backen.



Viel Spaß beim Backen !

Marlene und Friedel