

Spritzgebäck

Für dieses Rezept benötigt Ihr einen Fleischwolf mit Gebäckaufsatz. Für eine Gebäckpresse ist er zu fest, schmeckt aber super lecker!!

Zutaten für den Teig:

250g Zucker

250g Butter

1 Ei

375g Mehl

125g Haselnüsse

1 TL Vanillepaste oder 1 Pck. Vanillezucker



Deko:

Kuchenglasur zum Tunken

Backzeit: bei 175° Ober- und Unterhitze für ca. 15-20 Minuten

Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen glatten Teig herstellen. Nun wickelt Ihr ihn in Frischhaltefolie und lasst ihn über Nacht im Kühlschrank ruhen.

Nun gebt Ihr ihn portionsweise in Euren Fleischwolf mit einem Gebäckaufsatz Eurer Wahl. Ihr könnt Stangen, Kreise, S-Form usw. daraus machen.

Nun backt Ihr Eure Plätzchen bei 175° Ober- und Unterhitze für ca. 15-20 Minuten. Die Plätzchen sollten eine leichte Bräunung haben. Dann komplett auskühlen lassen und nach Wahl verzieren. Ich habe sie häftig in Kuchenglasur getaucht.

Gutes Gelingen!!!!