



Spritzgebäck mit Mandeln

Knackiges feines Spritzgebäck

Zutaten:

250 gr Butter
250 gr Zucker
500gr Mehl
2 Eier
2 Tüten Vanillezucker
1 flachen Tl Backpulver
100 gr gemahlene Mandeln

Zubereitung

Alle Zutaten mit dem Knethaken zu einem Teig verarbeiten.
Zum leichteren verarbeiten den Teig in 4 Teile teilen.

Die feine Spritzgebäcksscheibe für den Fleischwolf aufsetzen und den Teig durch drehen.

Die Plätzchen auf Backpapier legen und bei 175 Grad ca 12 bis 15 Min backen.

Der Teig kann im Kühlschrank gekühlt werden, muß aber nicht.