



Spritzgebäck

Leckere Kekse die mit der Teigspritze oder einem Fleischwolf geformt werden.

Zutaten:

150g Butter
100g Zucker
ein Päckchen Vanillezucker
1 Eiweiß
200g Mehl

Zubereitung

Butter schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und das ungeschlagene Eiweiß nacheinander hinzufügen und unterrühren. Die Masse etwa 15 bis 20 Minuten mit dem Mixer zu einer gleichmäßigen Creme verrühren.

Zuletzt das Mehl untermengen und den Teig in eine Teigspritze mit großer Tülle füllen. Verschiedene Formen mit der Teigspritze direkt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Etwas einfacher geht es mit einem Fleischwolf und einem Helfer. Eine Teigtülle auf den Fleischwolf setzen und den Teig einfüllen. Der eine Helfer dreht die Kurbel, der andere nimmt die Teigwürste ab und legt sie auf das Backblech.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für etwa 15 Minuten hellgelb backen.