Spritzgebäck

Mit Butter, Zucker, Ei, Vanillezucker, Mehl und Backpulver kann man schnell und einfach Plätzchen herstellen. Das Besondere daran ist, wenn man statt normaler Butter Butaris verwendet. Dies ergibt einen ganz besonderen Geschmack.

Zutaten:

125 g Butter (Butaris)
125 g Zucker
1 Ei
1 Vanillezucker
250 g Mehl
2 gestrichene Teelöffel Backpulver

Zubereitung

Butter (Butaris), Zucker und Ei schaumig rühren. Das Mehl sieben und mit dem Backpulver unterrühren. Der fertige Teig wird jetzt für ca. 1 - 2 Stunden im Kühlschrank kaltgestellt.
Der Teig wird dann durch einen Fleischwolf gedreht und in verschiedene Formen (S, O, I) auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech gegeben. Bei ca.150 °C Umluft werden die Plätzchen 8 - 10 Minuten goldgelb abgebacken.
Nach dem Erkalten kann man das Spritzgebäck an einer Seite in geschmolzene Kuvertüre tauchen.