



# Spritzgebäck

wie bei Muttern

## Klassisch mit Dressierbeutel Die Zutaten:

- 250g Butter oder Margarine
- 150g Puderzucker
- 1EL Vanillezucker
- 1 Ei (L)
- 3EL Milch
- 250g Mehl
- 50g Speisestärke
- 1TL Zitronenabrieb
- 1 Prise Salz



## Die Zubereitung:

- Die Butter oder Margarine in einem Topf leicht erwärmen. Sie soll nur flüssig werden, nicht heiß!
  - Puderzucker, Stärke und Mehl in eine Schüssel sieben.
  - Die restlichen Zutaten zugeben.
  - Mit einem Holzlöffel oder den Knethaken die Zutaten gleichmäßig vermischen.
- Dieser Teig gehört zu den Mürbeteigen. Diese mögen es nicht lange geknetet zu werden. Hierdurch werden sie nachher schnell zäh und trocken.
- Den Teig in einen Dressierbeutel mit große Sterntülle füllen.
  - Direkt auf ein Backblech das Gebäck in S-Form spritzen.
  - Bei 170°C Ober- Unterhitze {160°C Umluft} für ca. 12 – 15 Minuten backen.
  - Nach dem Backen die Plätzchen zum auskühlen auf ein Gitter legen.



## Modern mit dem Fleischwolf Die Zutaten:

- 250g Butter oder Margarine
- 150g Puderzucker
- 1EL Vanillezucker
- 100ml Milch
- 420g Mehl
- 100g Speisestärke
- 1TL Zitronenabrieb
- 1 Prise Salz

## Die Zubereitung:

- Puderzucker, Stärke und Mehl in eine Schüssel sieben.
  - Die kalte Butter oder Margarine in kleinen Stückchen in das Mehl – Puderzuckergemisch fallen lassen.
  - Die restlichen Zutaten zugeben.
  - Mit den Knethaken die Zutaten gleichmäßig vermischen.
  - Den Teig in Folie verpacken und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
  - Nach der Ruhezeit den Teig in längliche, grobe Streifen schneiden. Sie sollten in die Öffnung des Fleischwolfes passen.
  - Den Teig durch den Wolf drehen und vorne portionsweise die Kekse abnehmen und auf das Backblech legen.
- Bei der Verarbeitung mit dem Fleisch gibt es durch die Vorsätze die Möglichkeit verschiedene Ausformungen zu erhalten.
- Bei 170°C Ober- Unterhitze {160°C Umluft} für ca. 12 – 15 Minuten backen.
  - Nach dem Backen die Plätzchen zum auskühlen auf ein Gitter legen.

# Spritzgebäck

wie bei Müttern

## Verzieren des Spritzgebäcks:

Am schnellsten geht es das abgekühlte Gebäck in flüssig gemachter Schokolade oder Kuvertüre zu tauchen und das Gebäck dann trocknen zu lassen.

Alternativ kann man auch einen Zuckerguss machen.

### Die Zutaten:

- 250g Puderzucker
- 4 EL Wasser

### Die Zubereitung:

Den Puderzucker sieben.

Das Wasser zugeben und alles glatt miteinander verrühren.

Die Glasur sollte zähflüssig sein, damit sie sich pinseln lässt. Wenn sie zu flüssig ist kann man noch Puderzucker hinzu geben. Ist sie zu fest einfach einige Tropfen Wasser zugeben.



Nach Geschmack kann man die schokolierten, kuvertierten oder mit Guss verzierten Kekse mit Zuckerstreuseln verzieren. Hierfür sollte die Glasur jedoch noch feucht sein, damit die Streusel haften bleiben.



Die Kekse sollte in einer möglichst luftdichten Dose verpackt werden, damit sie nicht Feuchtigkeit ziehen und weich werden.

### Variationen:

#### Kakaoguss:

3EI Kakao (Trinkschokolade, keinen Backkakao) hinzu geben.

#### Geschmacksguss:

Einen Zitronenguss erhält man, wenn man bei der Flüssigkeit etwas Wasser durch die gleiche Menge Zitronensaft austauscht (maximal 1 EL).

Andere Geschmacksrichtungen kann man herstellen, wenn man 1 EL Wasser durch 1 EL Sirup ersetzt.

Ein klassischer Puderzuckerguss ist mit Rum. Auch hier wird 1 EL Wasser durch einen EL Rum ausgetauscht.



QR-Code scannen und Video schauen!

