Spritzgebäck Rezept für den Spritzbeutel

Zutaten für 2 Bleche Kekse:

- 150 g Butter (weich)
- 125 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1 EL Milch
- 100 g gemahlene Mandeln
- 250 g Weizenmehl

Arbeitszeit:	ca. 30 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 12 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 42 Minuten

Zubereitung:

1. Gib die Butter mit dem Puderzucker, Vanillezucker, Salz, Ei und Milch in eine Schüssel. Verrühre alles miteinander. Rühre anschließend die gemahlenen Mandeln und das Mehl unter.
2. Fülle den weichen Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle. Belege ein Backblech mit Backpapier. Spritze nun kleine Teigkringel in S-Form oder Stäbchen darauf.
3. Stelle das Blech für 30 Minuten in den Kühlschrank oder auf die kalte Terrasse / den Balkon. Heize den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vor und backe das Spritzgebäck für 12 Minuten im Ofen goldgelb.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.