Spritzgebäck

Weihnachtsbäckerei · ca. 70 Stück · Arbeitszeit 40 Min. · Gesamtzeit 1 Std. 10 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 250 g weiche Butter, in Stücken
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 375 g Mehl (Type 405)
- 50 g gemahlene Mandeln
- 100 g Zartbitterkuvertüre zum Verzieren (optional)

ZUBEREITUNG

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 4** cremig rühren. Ei zugeben und **20 Sek./Stufe 4** unterrühren.
2. Mehl und Mandeln zugeben und **20 Sek./Stufe 4** zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig nicht kühlen, sonst lässt er sich schwer spritzen.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle oder in einen Fleischwolf mit Spritzgebäckvorsatz füllen und Kringel, S-Formen oder Stangen auf mit Backpapier belegte Bleche spritzen.
4. 10–12 Minuten hellgolden backen und auf dem Blech abkühlen lassen.
5. Kuvertüre in Stücken in den sauberen, trockenen Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern und **3 Min./50°C/Stufe 2** schmelzen. Die Enden des Gebäcks eintauchen und auf Backpapier trocknen lassen.

> **Tipp:** Ist der Teig zu fest zum Spritzen, 1–2 EL Milch unterkneten. Wer keinen Spritzbeutel hat, formt kleine Kugeln und drückt sie mit einer Gabel flach.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://www.tm5-rezepte.de/