

## Spritzgebäck aus dem Thermomix

### Zutaten für 2 Bleche

- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 250 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz



### nach Belieben zum Verzieren:

- 100 g Zartbitterschokolade

<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 5 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 10 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Ruhezeit:</b>	30 Minuten

### Zubereitung:

1. Gib die Butter in Stücken mit dem Zucker, Vanillezucker und den Eiern in den Mixtopf. Verrühre sie **30 Sekunden / Stufe 3**.
2. Gib das Mehl dazu und knete den Teig **5 Minuten / Knetstufe**.
3. Wickel den Teig in Frischhaltefolie und stelle ihn mindestens 30 Minuten kalt. Möchtest du ihn im Spritzbeutel verarbeiten, kannst du direkt loslegen.
4. Gib den Teig portionsweise in einen Spritzbeutel, die Gebäckpresse oder den Fleischwolf und spritze beliebige Formen.
5. Lege das Spritzgebäck auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backe es 10 Minuten im auf 190°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen.
6. Lass die Plätzchen anschließend auskühlen und verziere sie nach Belieben mit geschmolzener Schokolade.

### Tipp:

Wo bewahre ich Spritzgebäck aus dem Thermomix am besten auf? Die [richtige Aufbewahrung der Plätzchen](#) ist sehr wichtig. Und damit meine ich nicht nur, ein gutes Versteck zu finden,

damit sie nicht so schnell aufgenascht sind. Wenn das Spritzgebäck aus dem Thermomix vollständig ausgekühlt ist, füll es in eine Blechdose. So halten sich die Plätzchen für ca. drei bis vier Wochen.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

