Spritzgebäck - einfaches Grundrezept zum Backen mit Kindern

Zutaten für 4 Bleche

- 500 g Weizenmehl
- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz

Zum Verzieren:

- Kuvertüre (oder Zartbitterschokolade)

Zubereitung:

1. Rühre die Butter und den Zucker schaumig. Mixe das Ei und das Eigelb unter. Gib das Mehl und eine Prise Salz hinzu und knete einen geschmeidigen Keksteig. Wickel ihn in Frischhaltefolie und stelle ihn mindestens 1 Stunde, gern aber über Nacht, kalt.
2. Gib den Teig portionsweise in deinen Fleischwolf oder in deine Gebäckpresse und drehe ihn zu Spritzgebäck.
3. Lege die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backe sie bei 190°C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten. Sie sollten relativ hell bleiben.

Wie bewahre ich Spritzgebäck am besten auf?
Es ist wichtig, die Plätzchen richtig aufzubewahren. Sobald das Spritzgebäck ausgekühlt ist, kannst du es in eine Blechdose füllen. Darin halten sich die Plätzchen etwa drei bis vier Wochen.

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