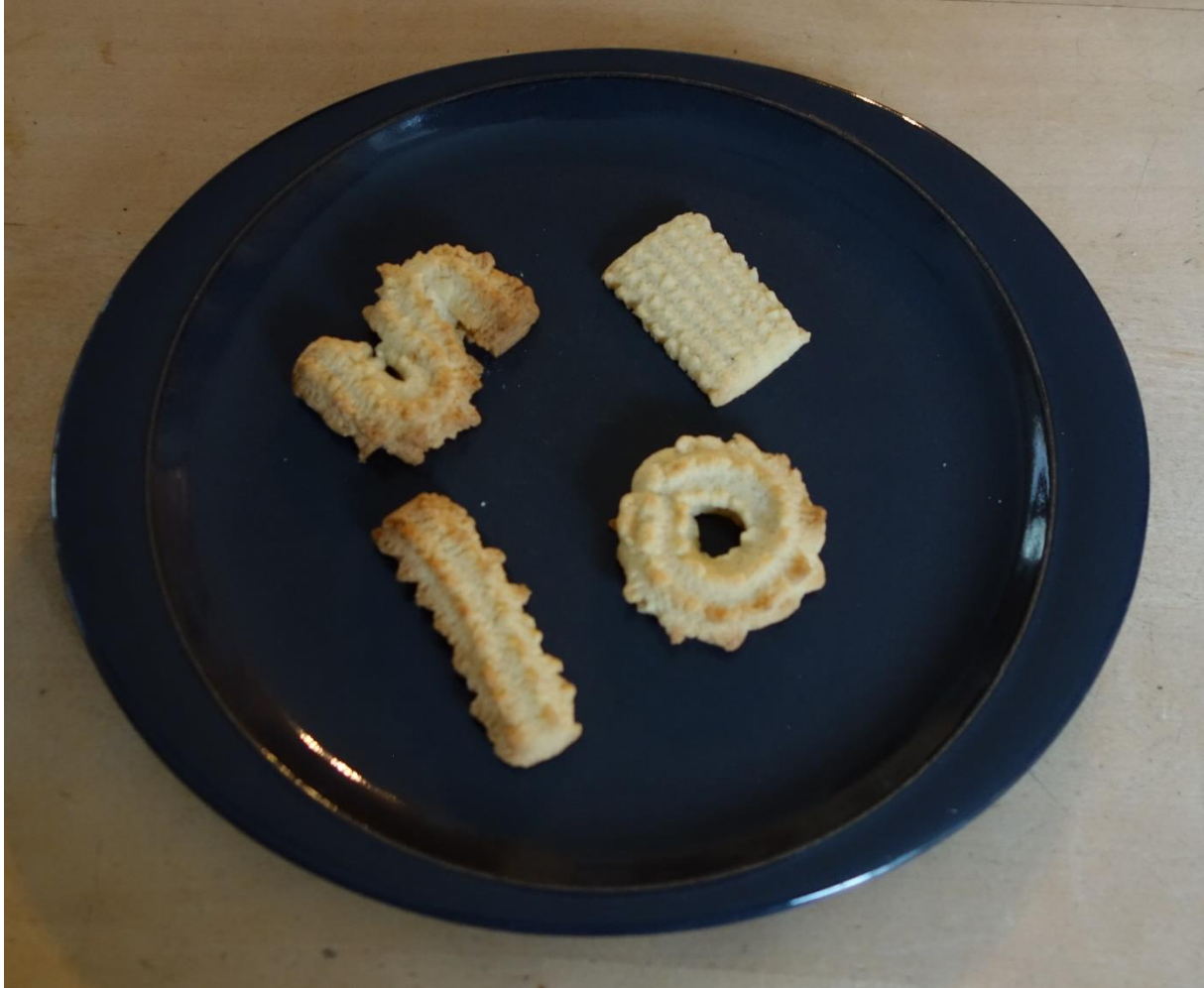


Ulli Walters Rezepte

Spritzgebäck (nach Margas Rezept)



Zutaten

- 500 g Mehl Type 405 (wichtig!)
- 250 g Zucker
- 250 g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Vanillezucker

Ulli Walters Rezepte

Zubereitung

Aus den Zutaten wird zunächst ein glatter Teig hergestellt. Der Teig wird gut in Folie eingewickelt und eine Weile kaltgestellt (maximal über Nacht – sonst wird der Teig zu trocken).

Der abgekühlte Teig wird durch einen Fleischwolf mit Spritzgebäckaufsatz gedreht. Die Plätzchen werden auf ein mit Backpapier belegtes Blech gelegt.

Anschließend werden die Plätzchen bei 180 Grad Umluft ca. 8 Minuten (wenn nur 1 Blech im Ofen ist) bzw. 9 Minuten (gleichzeitig 2 Bleche im Ofen) gebacken. Es werden hohe Temperaturen benötigt, damit sie schön knusprig werden.

Ulli Walter