

Spritzgebäck

Zutaten:

250 g weiche Butter oder Margarine,
250 g Zucker,
2 Päckchen Vanillin-Zucker,
3 Eigelb,
abgeriebene Schale von 1 Zitrone oder Orange (unbehandelt),
500 g Weizenmehl,
1/2 Päckchen Backpulver,
1 EL Milch.



Zubereitung:

1. Die Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren.
2. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb und die abgeriebene Schale von Zitrone oder Orange unterrühren und so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
3. Weizenmehl mit Backpulver mischen, sieben, 2/3 davon abwechselnd Esslöffelweise auf mittlerer Stufe mit Milch unterrühren.
4. Den Rest des Mehls auf der Arbeitsfläche unterkneten, den Teig durch einen Fleischwolf mit Spezialvorsatz spritzen.
5. In Stücke von beliebiger Länge schneiden, als Stangen oder Kränze auf ein Backblech legen.
6. Backen, etwa 8 - 10 Minuten, Ober-/Unterhitze: 170 - 200 °C
Heißluft: 160 - 180 °C (vorgeheizt).