

SPRITZGEBÄCK



SPRITZGEBÄCK

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 100 Stück | 80 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 250 g nicht zu weiche Butter
- 250 g SweetFamily Unser Feinster
- 2 Eier (Größe M)
- abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
- 1 große Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 500 g Mehl
- zum Verzieren etwas SweetFamily Hagelzucker



1240

ZUBEREITUNG

1. Butter, Zucker, Eier, Zitronenschale und Salz cremig rühren. Mehl mit Backpulver darüber sieben und kurz unterkneten.

2. Teig portionsweise in eine Gebäckpresse füllen und zu Keksen (Form nach Belieben) portionieren. Auf mit Backpapier belegte Bleche verteilen. Mit leicht verquirltem Eiweiß bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

3. Spritzgebäck blechweise im vorgeheizten Backofen bei [160 °C Ober-/Unterhitze \(140 °C Umluft\)](#) ca. 20 Minuten hell und knusprig backen. Herausnehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

Tipps:

Diese Kekse können auch ohne Gepäckpresse hergestellt werden: Dafür einfach den Teig zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen. Dann in kleine Portionen teilen und auf etwas Mehl zu kurzen Rollen (ca. 1 cm Durchmesser) rollen. Mit Eiweiß bestreichen und in Hagelzucker wälzen. S-förmig biegen und auf mit Backpapier belegte Blech verteilen, wie beschrieben backen.

Experimentiert mit eurem Gewürzregal und aromatisiert den Teig nach eigener Vorliebe für noch mehr Abwechslung.