



## Rezept für **Löschis Spritzgebäck**

### Zutaten:

- 500 g Mehl
  - 200 g Zucker
  - 250 g Butter
  - 2 Eier
  - 1 Päckchen Vanillezucker (ich nehme immer Bourbon-Vanillezucker)
  - $\frac{1}{2}$  Fläschchen Backaroma, bspw. Zitrone (kann je nach Geschmack individuell ausgesucht werden)
  - 1 Messerspitze Backpulver
  - 1 Prise Salz
- (Die Zutaten reichen für ungefähr 4 Bleche.)



### Zubereitung:

Zunächst die Butter mit einem Mixer schaumig rühren. Anschließend den Zucker löffelweise dazugeben. Nun kommen nacheinander die 2 Eier dazu. Dann folgt das Päckchen Vanillezucker und die Prise Salz. Währenddessen immer schön rühren! Danach wird das Backpulver zunächst mit dem Mehl vermischt und das Ganze dann ebenfalls löffelweise zum Teig dazugegeben. Wichtig ist hierbei nicht das ganze Mehl zu verwenden, sondern nur so viel bis der Teig eine feste Konsistenz erreicht hat und sich kaum noch mixen lässt. Ist dies geschehen, wird er auf die Arbeitsplatte gelegt und das restliche Mehl mit den Händen in den Teig, bis er nicht mehr klebt, eingearbeitet. Ist der Teig dann fertig, sollte man ihn ca. 2 Stunden kalt stellen. Alternativ kann man ihn auch einfrieren und erst später verwenden. Den Teig dann durch einen Fleischwolf mit einem Aufsatz für Spritzgebäck drehen und beliebige Plätzchen herstellen. Das Spritzgebäck dann bei Ober- und Unterhitze bei 180° für ca. 15 min backen (je nachdem, wie dunkel man die Plätzchen haben möchte). Das fertige Spritzgebäck kann dann nach Lust und Laune verziert werden. Ich persönlich nehme immer lediglich Schoko- oder Haselnussglasur, das ist aber jedem selbst überlassen.

Viel Spaß beim Backen!