

SPRITZGEBÄCK – NACH OMAS ART



Plätzchen gehören einfach zur Weihnachtszeit. Beim Plätzchenbacken muss man nur wenige Dinge beachten, um leckere, feine Kekse zu machen. Spritzgebäck ist wohl DAS Gebäck, welches jeder kennt. Durch den Aufsatz auf der Gebäckpresse oder dem Fleischwolf ist die Form leicht zu variieren. Nach Belieben können die Plätzchen mit Schokolade dekoriert werden und luftdicht verpackt halten sie sich mehrere Wochen frisch.



Zubereitungszeit
30-40 Minuten



Back-/Kochzeit
10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 70

TEIG

Gib alle Zutaten in eine Schüssel und verknete sie kurz entweder mit den Händen oder der Küchenmaschine zu einem festen Mürbeteig. Forme den Teig zu einer Kugel oder drücke ihn flach auf einen Teller und decke ihn ab. Stelle den Teig für mindestens 1-2 Stunden oder auch über Nacht in den Kühlschrank.



Nimm ganze Haselnüsse und mahle sie selber fein, nach Belieben kannst du die gemahlene Haselnüsse auch vorher noch in einer Pfanne anrösten. Dann schmecken die Plätzchen noch aromatischer. Lasse die Haselnüsse nach dem Anrösten komplett abkühlen.

TEIG:

- 250 g** Mehl
- 125 g** Zucker
- 125 g** Butter
- 125 g** Haselnüsse (gemahlen)
- ¾ TL** Backpulver
- 1** Ei
- 1 TL** Vanilleextrakt

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 160°C Heißluft vor. Ich bevorzuge diese Einstellung bei Plätzchen, da ich so mehrere Bleche gleichzeitig backen kann. Du kannst die Bleche aber auch einzeln bei 180°C O/U backen.

PLÄTZCHEN BACKEN

Fülle den Teig in eine Gebäckpresse oder in einen Fleischwolf mit Spritzgebäckvorsatz. Stelle mit diesem Plätzchen her und lege sie mit etwas Abstand auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Backe die Plätzchen im vorgeheizten Ofen für 10-12 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie vollständig abkühlen. Luftdicht verpackt bleiben die Plätzchen mehrere Wochen frisch. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Nach Belieben können die Plätzchen auch noch mit Zartbitterkuvertüre dekoriert werden.