

SPRITZGEBÄCK

Zutaten

250 g Butter

250 g Zucker

2 Eier

1 Vanillinzucker

1 EL Milch

500 g Mehl

1 TL Backpulver



Zubereitung

1. Butter, Zucker, Vanillinzucker und die Eier in den geben, ca. 30 Sek. /Stufe 3 bis 4 verrühren.
2. Dann das Mehl zufügen und 3 bis 5 Min./Teigstufe zu einem glatten Teig verkneten.
3. Diesen durch eine Spritzgebäckpresse geben und in die gewünschte Formen bringen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.
4. Im vorgeheizten Backofen mit Heißluft bei 170° je nach gewählter Spritzform 15 bis 25 Min. backen.
5. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und zur Hälfte in Schokoladenglasur tauchen.