



Die Zuckerbäcker
Bäckerei Flesch

Fleschs Spritzgebäck

Familienration für Naschkatzen: Ihr könnt mithilfe Ihrer Gebäckpresse verschiedene Strukturen und Formen zaubern – probiert es aus!

FÜR DIESES REZEPT BENÖTIGST DU

375 Gramm Mehl

250 Gramm Zucker

250 Gramm Butter

1 Ei

125 Gramm Haselnüsse

1 Pck. Vanille

Backpapier

ZUBEREITUNG:

- 1 Zucker und Butter in eine große Schüssel geben und 5 Minuten gut kneten.
- 2 Mehl, Nüsse, eine Prise Salz und das Ei begeben. Die Masse zu einem Teig kneten. Teig abdecken und über Nacht kühl stehen lassen.
- 3 Den Backofen auf 190°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in einen Spritzbeutel, eine Plätzchenspritze oder einen Fleischwolf mit einem speziellen Vorsatz geben.
- 4 Den Teig durch die Plätzchenspritze in der gewünschten Länge auf das Backpapier spritzen. Das Backblech in den Ofen schieben und nach Belieben 12-14 Minuten goldgelb abbacken.

