

## Butterzartes Spritzgebäck: Das Grundrezept

VORBEREITEN

40  
Min.

ZUBEREITEN

12  
Min.

NIVEAU



Backofen auf 170 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 3 -

Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle füllen und S-förmig auf das Backblech spritzen. Du kannst auch Herzen oder Kringel spritzen. Im heißen Ofen 10-12 Minuten backen.

### Zutaten für 2 Bleche (ca. 40 Plätzchen)

230 g Mehl  
200 g Butter  
70 g Stärke  
1 Päckchen Vanillezucker  
110 g Puderzucker  
2 Eigelb  
1 Prise(n) Zimt  
1/2 Zitrone (abgeriebene Schale)

Knusprig, kross und butterzart - ein richtig gutes Spritzgebäck zu finden, ist nicht leicht. Und das, obwohl der Traditionsklassiker so einfach zu backen ist. Zucker, Mehl und Zimt verrühren und zwischendurch einmal probieren. Aber das echte Geheimnis eines richtig guten Spritzgebäcks ist ...Kneten. So viel wie nötig, so wenig wie möglich.

- 1 -

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und 20 Minuten kalt stellen.

- 2 -