

## Butterzartes Spritzgebäck: Das Grundrezept

VORBEREITEN

40  
Min.

ZUBEREITEN

12  
Min.

NIVEAU



### 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.

Damit dein **Spritzgebäck** in Zukunft besser ist, als alles, was es im Laden zu kaufen gibt, habe ich hier das **Grundrezept** für dich. Inklusive **Tipps und Tricks** schaffst du es spielend leicht zu Plätzchen, von denen niemand die Hände lassen kann.

- 1 -

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

- 2 -

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.