

SPRITZGEBÄCK

Der Weihnachtsklassiker – hier eine Variante mit Haselnüssen.

► Zutaten

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 2 Eier
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1/2 Pck. Backpulver
- 125 g gemahlene Haselnüsse



► Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 40 Min.

Backzeit: ca. 20 Min.

Ruhezeit: ca. 1 Std.

Margarine und Zucker schaumig rühren, dann die Eier dazugeben. Das Mehl, die gemahlene Haselnüsse sowie Vanillezucker und Backpulver unterrühren. Den Teig zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit der gewünschten Tülle füllen und Plätzchen in beliebigen Formen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Alternativ kann ein Fleischwolf mit Spritzgebäck-Aufsatz verwendet werden.

Im vorgeheizten Umluftofen ca. 10 Min. bei 180 °C backen. Die Plätzchen sind fertig, wenn sie leicht bräunen.

► Tipp

Besonders lecker werden die Plätzchen, wenn man sie in abgekühltem Zustand mit Schokoglasur verziert oder in geschmolzene Kuvertüre taucht.