VORWEIHNACHTS-PLÄTZCHENKALENDER

Butter-Spritzgebäck mit Sterntülle

Einfaches Rezept für zarte Weihnachtsplätzchen

FORM	STÜCKE	BACKZEIT	KÜHLZEIT
Kringel, Stangen, S	keine Angabe	10–12 Min.	keine

TEMPERATUR	EINSCHUB	VORHEIZEN	SCHWIERIGKEIT
180 °C O/U	nicht angegeben	notwendig	einfach

Zutaten

Butter-Spritzgebäck

- 250 g sehr weiche Butter
- 120 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei (Größe M), zimmerwarm
- 320 g Weizenmehl Type 405
- 40 g Speisestärke
- 50 ml Milch, zimmerwarm
- 1 Prise Salz

Formen & Backen

- Kringel, Stangen oder S-Formen
- 180 °C Ober-/Unterhitze
- ca. 10–12 Minuten backen
- Ränder leicht goldgelb backen

Zusätzlich benötigt

- stabiler Spritzbeutel
- große Sterntülle
- Backblech mit Backpapier

Worauf achten?

- Butter sehr weich verwenden
- Ei und Milch zimmerwarm
- Zunächst 40 ml Milch zugeben

Zart · buttrig · weihnachtlich

BUTTER-SPRITZGEBÄCK MIT STERNTÜLLE

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Backbleche mit Backpapier auslegen.
3. Sehr weiche Butter mit Puderzucker und Vanillezucker etwa 3–4 Minuten hell und cremig aufschlagen.
4. Das zimmerwarme Ei dazugeben und gründlich unterrühren.
5. Zunächst 40 ml zimmerwarme Milch hinzufügen.
6. Mehl, Speisestärke und Salz miteinander vermischen.
7. Die Mehlmischung portionsweise unter die Buttermasse rühren.
8. Den Teig nur so lange verrühren, bis eine gleichmäßige, geschmeidige Masse entstanden ist.
9. Falls der Teig noch zu fest ist, die restliche Milch und bei Bedarf esslöffelweise etwas mehr Milch unterrühren.
10. Den Teig portionsweise in einen stabilen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.
11. Nach Belieben Kringel, Stangen oder S-Formen auf die vorbereiteten Backbleche spritzen.
12. Im vorgeheizten Backofen etwa 10–12 Minuten backen, bis die Ränder leicht goldgelb sind.
13. Die Plätzchen einige Minuten auf dem Backblech ruhen lassen.
14. Anschließend auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Teig-Tipp: Butter und Ei zimmerwarm verwenden und die Milch nach und nach einarbeiten. Ist der Teig noch zu fest, esslöffelweise weitere Milch zugeben, bis er sich gut spritzen lässt.