



Mamas Spritzgebäck

AUS DEM FLEISCHWOLF · WEIHNACHTSBÄCKEREI

Zutaten

Für ca. 45-60 Stück (je nach Größe)

500 g Weizenmehl Type 405

250 g weiche Butter

150 g Zucker oder Puderzucker

2 Eier (Größe M)

100 g fein gemahlene Mandeln

1 EL Wonkas Tonka

oder 1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

Zum Verzieren

Schokolade zum Schmelzen
und Verzieren

Tipp

Der Teig ist für den Fleischwolf mit
Spritzgebäckaufsatz gedacht – nicht für
den Spritzbeutel.

Zubereitung

1. Butter cremig rühren. Zucker und Wonkas Tonka bzw. Vanillezucker unterrühren.
2. Eier einzeln einarbeiten. Mehl, Mandeln und Salz dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Abgedeckt 20-30 Minuten kühl ruhen lassen, aber nicht im Kühlschrank. Der Teig soll weich bleiben.
4. Durch den Fleischwolf mit Spritzgebäckaufsatz drehen. Ringe oder Stangen formen und auf ein kaltes, mit Backpapier belegtes Blech legen.
5. Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Je nach Größe 10-12 Minuten hell backen.
6. Kurz auf dem Blech ruhen, vollständig auskühlen lassen und mit geschmolzener Schokolade verzieren.