

Vanille-Spritzgebäck



Zubereitung:

Zutaten gut vermengen. Eine Nacht an einen kühlen Ort stellen (nicht in den Kühlschrank).

Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Streifen, Wellen oder Kringel auf mit

Backpapier belegte Bleche spritzen. Alternativ den Fleischwolf mit Aufsatz benutzen. Spritzgebäck Im Backofen bei 190 °C etwa 10 bis 15 Minuten backen.

Tipp:

Nach Belieben mit Kuvertüre verzieren. Die Menge reicht für einen großen Vorrat – das Spritzgebäck am besten in geschlossenen Dosen aufbewahren.

Zutaten:

(ergibt einige Backbleche)

1 kg Mehl
250 g Butter
250 g Margarine
500 g Zucker
1 1/2 Päckchen Vanillezucker
1 1/2 Fläschchen
Butter-Vanille-Aroma
3 Eier
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen
Vanillepuddingpulver
1 Päckchen
Sahnepuddingpulver