

Traditionelles Spritzgebäck

Leckere und einfache Weihnachtsplätzchen für die ganze Familie

Benötigte Zutaten:

- 500g Mehl
- 250g Zucker
- 250g Butter
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker



Benötigte Materialien:

- 1 Schüssel
- Backblech + Backpapier
- Fleischwolf
- Küchenwaage

Als erstes gibst du Mehl, Zucker und Vanillinzucker in eine Schüssel und vermischt alles miteinander. Nun werden auch Eier und Butter hinzugegeben und alles zu einem Mürbeteig verknetet. Wichtig: Mit den Händen kneten !!! Verwende den Fleischwolf, um deine gewünschte Spritzgebäck Form zu kreieren. Verteile die Plätzchen auf dem Backblech und backe sie bei 180°C ca. 8 - 10min. bis sie goldbraun sind. Hole die Plätzchen aus dem Ofen und lasse sie noch ein bisschen abkühlen. Zum Schluss kannst du sie noch in flüssige Schokolade tunken oder sie einfach so mit deiner Familie genießen.

Viel Spaß beim Ausprobieren ☺