

Spritzgebäck



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig

Zutaten:

500 g Mehl
250 g Zucker
250 g Butter
2-3 Eier
150 g gem. Haselnüsse
2 Vanillezucker – kein Vanillin
etwas Rumaroma oder Zitronenaroma

Zubereitung:

Zutaten in die CC Schüssel geben und mit dem Knethaken verkneten und Teig ca. 1 Std kühl stellen, dann mittelgroße Stücke zu einer Wurst formen und durch den Fleischwolf mit Spitzgebäck-Aufsatz lassen.

Bei 180° im Backofen ca 10 Min backen – bis sie hellbraun sind. Anschließend wenn gewünscht in Schokolade tunken.