

Spritzgebäck – Variationen



Rezept und Foto von Angelika Haindl/Rezept Nr. 1

1. Rezept Spritzgebäck von Angelika Haindl

Zutaten:

250 gr. Butter

220 gr. Zucker (ich hab teilweise Rohrzucker verwendet, da es knuspriger wird dann)

1 halbe Stange Vanillemark

2 Eier

375 gr. Mehl = 1/3 davon Speisestärke, 1/3 Dinkelmehl, 1/3 Weizenmehl

Zubereitung:

Butter ca. 10 Min. mit Flexi schlagen.

Zucker, Vanillemark und Eier der Butter zufügen und solange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

375 gr. Mehl = 1/3 davon Speisestärke, 1/3 Dinkelmehl, 1/3 Weizenmehl ebenfalls zufügen.

Den Teig im Kühlschrank ruhen lassen, er soll kalt werden.

Daraus mittels Spritzgebäckvorsatz dann auf Stufe 1 immer wieder Teig nachdrücken, ich lege immer schon kleine Kugeln oben in die Ablage.

Ca. 7 cm lange Stränge mit dem Messer abschneiden und auf Backpapier zu kleinen Ringen formen.

Gebacken wird es bei 175° Umluft ca. 14 Minuten

2. Rezept Spritzgebäck von Anna Weidner



Rezept und Foto von Anna Weidner/Rezept Nr. 2

Zutaten:

250g Butter
325g Zucker
2 Eier
75ml Milch
200g gemahlene Mandeln
500 g Mehl
Vanillezucker
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
Saft und Schale 1/2 Zitrone

Wer keine Zitrone mag, einfach etwas mehr Milch

Zubereitung:

Alles in eine Schüssel geben kurz mit dem K Haken verrühren.

Den Teig mindestens eine halbe Stunde kühlen. Ich hatte ihn zwei Tage im Kühlschrank. Dann durch den Fleischwolf oder die Pasta fresca jagen.

3. Rezept Spritzgebäck von Su Vössing, ausprobiert von Carmen

Müller



3. Rezept/Foto von Carmen Müller

Zutaten:

500 g Mehl Typ 550

250 g Zucker

2 Päckchen Vanille-Zucker oder $\frac{1}{2}$ TL Vanillepaste

$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver

1 Ei Größe L

1 Eigelb Größe L

125 g Butter (gewürfelt)*

125 g Magarine (gewürfelt)*

(* ich habe insgesamt 250 g Butter genommen)

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem K-Haken Stufe 1 am Anfang und danach Stufe 2-4 verarbeiten.

Auf der bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einem Klotz (großen Quader) schlagen und formen. Dabei nicht zuviel kneten, da die Butter sonst zu weich wird. Den Teigquader in Frischhaltefolie verpacken und für mind. 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen. Der Teig kann auch noch besser 1-3 Tage vor der weiteren Verarbeitung im Kühlschrank ruhen.

Danach den Teig dritteln bis vierteln und immer nur ein Teil durch den Fleischwolf oder die Pasta Fresca geben. Den Rest im

Kühlschrank lagern und erst zur Verarbeitung herausholen. Dadurch schmiert der Teig nicht so.

Dann im Backofen ca. 8-10 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.

Tipp:

Wenn noch Reste im Fleischwolf verbleiben, ein kleines zerknülltes Stück Zewa oder Backpapier durchlaufen lassen, damit der Rest rauskommt.

4. Eierlikör-Spritzgebäck (ohne Wartezeit)



4. Rezept und Fotos von Doris Seelbach

Zutaten:

Für den Teig:

500 g Mehl
300 g Butter
230 g Eierlikör
120 g Speisestärke
120 g Puderzucker
1 Pk Vanillezucker

Für den Guss:

100 g Puderzucker
40 g Eierlikör
etwas Zitronensaft

Zubereitung: □

Die sehr weiche Butter (morgens schon aus dem Kühlschrank nehmen), Zucker und Vanillezucker mit dem Schneebesen bei voller Geschwindigkeit 15 Minuten schaumig schlagen.

Eierlikör kurz mit dem Schneebesen untermischen (Masse ist sehr lecker). Dann mit dem Unterhebelement das Mehl-Speisestärke-Gemisch zügig unterheben.

Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen zehn bis 15 Minuten backen.

Anschließend den vorbereiteten Guß auf die abgekühlten Plätzchenträufeln.

Hinweise:

Eierlikörrezept im Kenwood Genussmagazin.

Spritzgebäck-Rezept angelehnt an das Rezept aus dem Blog elegant-backen.de.

5. Kaffee Bäumchen Spritzgebäck von Carmen Fischer



Zutaten für 3 Bleche:

250g weiche Butter

180g Puderzucker gesiebt

3 PK Vanillezucker Bourbon

1 TL abgeriebene Orangenschale

2 Eiweiß Gr. L, zimmerwarm

140g Kartoffelstärke

185g Weizenmehl 405

1/4 – 1/2 TL Zimt

1 Prise Salz

30g Kaffeebohnen

100g italienische Haselnüsse

*Topping

Vollmilch- und Haselnussglasur gemischt

Pistazien Krümel

Puderzucker

Zubereitung:

Kaffeebohnen puderfein mahlen.

Haselnüsse fein mahlen, in der Küchenmaschine mit dem Messer Einsatz, zusammen mit Zimt, Speisestärke und dem bereits gemahlenen Kaffeepulver nochmal sehr fein mixen.

Umso besser lässt sich der Teig mit der Gebäckspritze später verarbeiten.

Zimmerwarme Butter leicht schaumig aufschlagen, danach mit dem Puderzucker weiß schaumig aufschlagen.

Eiweiß mit Vanillezucker nicht ganz steif schlagen.

Die Nuss Kaffee Stärke Mischung mit dem Mehl, dem Salz und der Orangenschale trocken mischen.

Eiweiß auf die Buttermasse geben, die Mehlmischung ebenfalls, und kurz aber homogen mit dem Unterhebelement vermischen.

Den Teig verschlossen für eine Stunde in einen kühleren Raum, ca 14-16° stellen!

Die Gebäckspritze ebenfalls ins Kühle legen, zusammen mit dem Scheiben Einsatz für Tannenbäumchen darin.

(Notiz für mich, RUNDUNGEN DER MUSTER IMMER NACH AUSSEN!)

Zwei Bleche mit Dauerbackfolie vorbereiten, 1-2 weitere Folien bereit legen.

Teig mit Hilfe von einem langen Löffel in die Gebäckspritze füllen und sehr zügig auf die ersten beiden Bleche spritzen.

Sofort in den auf 155° Umluft vorgeheizten Backofen schieben.

Backzeit ca 16 bis 18 Minuten.

Während die ersten Bleche backen, wie immer bei mir,

Kaffeepause 😊

Zwischen den Schlückchen zwei weitere Dauerbackfolien schon mit Bäumchen aufspritzen und kühl stellen.

In Glasur tauchen kann man auch erst am nächsten Tag machen!

Glasur im Wasserbad erwärmen, mit einem kleinen Silikonpinsel die Bäumchen längs zur Hälfte mit Schokolade bestreichen bzw. eintauchen.

Sofort ein paar grüne Pistazien Krümel darüber streuen.

Nach dem Abkühlen die andere Hälfte der Bäumchen mit Puderzucker bestäuben.

Wenn gewünscht, kann man nach dem Abkühlen sogar 2 Bäumchen mit Marmelade zusammen kleben.