

Spritzgebäck

Rezept von Oma Gertrud

Zutaten - kleine Portion

250 g	Butter
250 g	Zucker
1 Tütchen	Vanillinzucker
500 g	Mehl
2 Stück	Eier
1/4 TL	Backpulver

Zutaten - große Portion

500 g	Butter
500 g	Zucker
2 Tütchen	Vanillinzucker
1.000 g	Mehl
4 Stück	Eier
1/2 TL	Backpulver

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig kneten und anschließend einige Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Mit einem Fleischwolf zu Spritzgebäck formen und bei 160 ... 180 °C ca. 15 Minuten auf einem Blech backen.

Fertiges Gebäck auf einem Rost abkühlen lassen.

