

Spritzgebäck (Ohne Nüsse)



Zutaten:

250g Butter
280g Zucker
2 Eier
1 Teelöffel Wasser
500g Mehl
1 Fläschchen Zitronenaroma
1 Fläschchen Buttervanille

Zubereitung:

Die Zutaten zu einem festen Teig verrühren, kühl stellen. Den Teig auch kühl verarbeiten.

Mit dem Fleischwolf kleine Kringel oder Streifen spritzen.
Bei 180°C ca. 15 Minuten backen.

Optional: Nach dem Auskühlen mit Schokolade / Kuvertüre bestreichen.

Hinweis:

Ich backe mindestens zwei Sorten Spritzgebäck. Zur Unterscheidung spritzen wir dieses nur in Streifen wie auf dem Bild (und bestreichen die Hälfte mit Schokolade)

