

Spritzgebäck

Portionen

4

Wartezeiten

Über Nacht

Zutaten

500g Mehl 0.5 Teelöffel Backpulver

250g Zucker 250g Butter (in

Flöckchen) 4 Packungen Vanillezucker

1 Esslöffel Öl 2 Eier 1 Ei (falls von

Hand gespritzt) 0.5 Packung

Kuvertüre

Zubereitung

Mehl und Backpulver mischen. Zucker, Butter, Vanillezucker, Öl und Eier mit dem Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig bei kühler Zimmertemperatur (~19°C) abgedeckt über Nacht ruhen lassen. Am nächsten Tag Ofen auf 180°C vorheizen. Einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle ★ füllen und Teig in ca. 7cm langen Streifen auf Backpapier spritzen. Auf der mittleren Schiene 10-15 Minuten goldbraun backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen und nach belieben in Kuvertüre tunken.