



# Spritzgebäck

Portionen

4


Wartezeiten

Über Nacht

## Zutaten

500g Mehl 0.5 Teelöffel Backpulver 1 Esslöffel Öl 2 Eier 1 Ei (falls von  
250g Zucker 250g Butter (in Hand gespritzt) 0.5 Packung  
Flöckchen) 4 Packungen Vanillezucker Kuvertüre

## Zubereitung

Mehl und Backpulver mischen Mehl, 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

