

Rezept für Spritzgebäck

Du brauchst:

220 Gramm weiche Butter

110 Gramm Puderzucker

½ TL gemahlene Vanille

300 Gramm Mehl

1. Heize den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vor. Schlage die Margarine und den Puderzucker in einer Schüssel schaumig. Rühre nun die Vanille unter. Gib anschließend das Mehl dazu und rühre es ebenfalls unter.

2. Fülle den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle. Liege nun ein Backblech mit Backpapier aus und spritze den Teig darauf.

3. Backe das Spritzgebäck für etwa 15 Minuten. Wenn es goldbraun ist, hole es aus dem Ofen und lass es vollständig abkühlen.