



Zutaten:

0,5 Pck. Backpulver
250 g Butter
1 Ei
1 Eigelb
500 g Mehl
1 Prise Salz
2 Pck. Vanillezucker
250 g Zucker



Kilner Universal
Vorratsglas



KitchenAid Handrührer
rot



Lurch Ausrollmatte &
Backunterlage aus
Silikon



Lurch Drehwolf BASE &
SOUL mit Gebäckvorsatz



Le Creuset Backblech
doppelwandig



Lurch Messbecher Set
aus Silikon, 5-teilig



Emsa Rührschüssel Mix
& Bake mit Deckel

1

Den Backofen bei 180 Grad Celsius Ober- und Unterhitze vorheizen.

2

Währenddessen alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten und circa 60 Minuten kaltstellen.

3

Den Teig mit dem Gebäckvorsatz am Drehwolf in die gewünschte Form bringen und auf dem Backblech verteilen.

4

Das Spritzgebäck im Ofen 10 bis 15 Minuten backen, je nach gewünschter Bräunung. Danach kurz auskühlen lassen und nach Wunsch verzieren.

Mit dunkler Kuvertüre können Sie das Spritzgebäcks noch dekorieren.

Die Teigkonsistenz sollte sich mühelos durch den Drehwolf mit Gebäckvorsatz kurbeln lassen. Sollte der Teig zu hart sein, fügen Sie noch 30 ml Milch dem Grundrezept hinzu.