



Rezept für Omas Spritzgebäck



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 90 min

Zutaten:

- 250 g RIEPER Mehl für Weihnachtsgebäck oder RIEPER Weizenmehl Type 00 blau
- 160 g weiche Butter (nicht flüssig)
- 1 Ei
- 50 ml lauwarme Milch
- 100 g Puderzucker
- Mark einer halben Vanilleschote
- 1 TL Zitronenschale
- 3 g Backpulver
- Prise Salz

Zubereitung:

Die weiche Butter mit dem Puderzucker, der Vanille, der Zitronenschale und dem Salz schaumig schlagen. Das Ei und die Milch unter rühren hinzugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen

und unterheben, bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig direkt in einen Spritzbeutel füllen. Den Backofen vorheizen und die Kekse, auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech, in beliebige Formen „spritzen“. Die Kekse so lange Backen, bis diese goldbraun sind.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 10 Min. bei 190°C

Bei Umluft ca. 10 Min. bei 170°-180°C