

Weihnachtsbacken Rezepte

Spritzgebäck, schlesische Art

Gattung: Advent, Gebäck, Weihnachten

750 g Butter	1 kg	Weizenmahl (Type 550)
400 g Zucker	10	Gramm Backpulver
100 g Marzipan		Vanillearoma
3 Eier	1	Prise Salz

Butter, Zucker, . Marzipan und Gewürze glatt rühren. Anschließend die Eier nach und nach dazugeben und schaumig rühren. Das mit dem Backpulver versiebte Mehl unterarbeiten. Backblech mit Backpapier auslegen und Teig mit Spritzbeutel "aufdressieren".

Bei zirka 200 Grad ungefähr zehn Minuten backen (solange, bis der untere Rand leicht braun wird). Nach dem Auskühlen eventuell mit Kuvertüre verzieren.