

Spritzgebäck

Spritzgebäck ist eine Kekssorte aus weichem Mürbeteig, der durch Dressieren in Form gebracht wird. Zum Spritzgebäck gehören Teegebäck, Spritzkringel, Bärentatzen, flammende Herzen und Buchstabenformen.

Um den Mürbeteig spritzfähig zu machen, gibt man einen Flüssigkeitsanteil – bis zu 25 Teile Wasser auf 100 Teile Mehl – in Form von Eiern, Milch oder Sahne dazu. Ein Teil des Mehls kann durch Stärke ersetzt werden, um das Gebäck zarter zu machen. Der Teig wird durch den Flüssigkeitszusatz weich und kann durch Loch- oder Sterntülle (zum Beispiel mit einem Spritzbeutel oder einem Fleischwolf mit speziellem Vorsatz) zu kleinen Kringeln oder Stangen oder auch größeren Gebäckstücken aufdressiert werden.

Hier beschreibe ich meine weihnachtliche Variante:

Zutaten: für 4 Backbleche

300 gr. Butter

250 gr. Zucker

125 gr. Mandeln gem. Mandeln

500 gr. Mehl Type 405

3 EL Rum

2 EL Sahne

1 St. Ei

1 TL (Päckchen) Backpulver

1 Prise Salz

ggf. Vanillezucker

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Übernacht im Kühlschrank ruhen lassen. Mit einem Fleischwolf und Plätzchen-Vorsatz den Teig ausformen und bei 170°C Umluft goldbraun backen.

[Gebäck](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

<https://ddws.de/gebaeck:suess-gebaeck?rev=1513613064>

Last update: **25.03.2022 18:16**

