

# Spritzgebäck



Spritzgebäck ist eine Kekssorte aus weichem Mürbeteig, der durch Dressieren in Form gebracht wird. Zum Spritzgebäck gehören Teegebäck, Spritzkringel, Bärenatzen, 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. Auf einem Gitter erkalten lassen.

---

[Gebäck](#)  
[Essen und Mehr](#)

## Vanillekipferl



... sind ein traditionelles deutsch-österreichisch-böhmisches Weihnachtsgebäck in Kipferlform. Hergestellt werden sie aus einem Mürbteig aus Mehl, Butter, Zucker und geriebenen Mandeln, oft auch geröstete Mandeln - je nach Region aber auch Walnüssen, Erdnüssen oder Haselnüssen. Einfacher wird das Formen der Hörnchen durch die Zugabe von Eigelb zum Teig, jedoch ist das Ergebnis weniger mürbe und zart. Der Teig wird zu etwa fingerlangen Spindeln geformt, zu Kipferl gebogen, gebacken und anschließend noch warm in Staubzucker oder Zucker gewendet, der mit dem Mark von Vanilleschoten aromatisiert ist.

Ich mache, aus zeitlichen Gründen, sehr oft Vanille-Taler

### Zutaten:

200 gr. Weizenmehl Type 405  
200 gr. Stärkemehl  
150 gr. gem. Mandeln  
200 gr. weiche Butter  
120 gr. Zucker  
1 TL Vanillezucker  
1 Prise Salz

### Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verarbeiten. 2 Std. den Teig im Kühlschrank ruhen lassen und bei 170°C Umluft auf einem Blech backen. Im Anschluss die noch heißen Gebäckstücke in Vanille-Zucker wälzen, auf einem Gitter erkalten lassen.

[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=1513614846>

Last update: **25.03.2022 18:16**

