Nah&Frisch



Zauberhafte Weihnachtsküche Hölker Verlag | Professional

Mandel-Spritzgebäck

Griaß di Rezepte | Kekse | Weihnachten | Winter

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

In einer großen Schüssel Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Salz, Ei und Eigelb schaumig schlagen. Das Mehl und das Backpulver unterrühren, dann die Mandeln einarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Min. kaltstellen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und damit Kringel und Rosetten auf das Backblech setzen. Im Ofen ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Zutaten

- 125 g zimmerwarme Butter
- 120 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g gemahlene Mandeln
- Spritzbeutel mit Sterntülle