

Spritzgebäck bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

600 gr Mehl, 340 gr gemahlene Haselnüsse, 375 gr Zucker, 3 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 500 gr weiche Butter, 2 Eier.

Die Vorbereitungen:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend Teig in einen großen Gefrierbeutel füllen, flach drücken und über Nacht kühl stellen.

Die Zubereitung:

Teig durch den Fleischwolf (mit Gebäckaufsatz) drehen. Die Stücke sollten ca. 7 - 8 cm lang sein, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Bei 175° Umluft (Ober und Unterhitze) 15 - 20 Minuten goldbraun backen