

Spritzgebäck

für Gebäckpresse, 'Kanone' oder Fleischwolf

Zutaten:

200g kalte Butter, gewürfelt

2g Salz (in sehr wenig Wasser aufgelöst)

200g Puderzucker, gesiebt

½ Ampulle Vanille-Butter-Aroma

½ Ampulle Rum-Aroma

½ Ampulle Zitronen-Aroma

(alle Aromen gleichzeitig verwenden)

2 Eier

475g Mix C / Mix Kuchen & Kekse

50g Nüsse, fein gemahlen

Herstellung:

Butter, Salzwasser, Zucker und Aromen so lange verkneten, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist.

Nun die Eier unterlaufen lassen und danach das Mehl und die fein gemahlene Nüsse unterkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Bitte nicht zu lange kneten, da der Teig sonst brandig wird; er zerbröseln.

Wird eine Gebäckpresse oder Kanone genutzt, den Teig in passende Rollen formen. Dabei drauf achten, dass kein Luftloch in der Mitte der Rolle ist.

Die Rollen auf ein Blech legen und gut eingepackt für 60 min in den Kühlschrank legen.

Wird ein Fleischwolf genutzt, den Teig zu einer Kugel formen und ebenfalls gut verpackt im Kühlschrank ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit den Ofen auf 175°C Umluft bzw. 185°C O/U vorheizen und nacheinander die Rollen aus dem Kühlschrank nehmen. Die Arbeitsfläche mit etwas Reismehl bestäuben und mit der Kanone bzw. Gebäckpresse lange Teigstränge legen.

Diese Stränge in gleich lange Stücke schneiden und nach Wunsch zu „S“, „O“ usw. formen.

Alternativ, wie gewohnt, den Teig mit Hilfe des Fleischwolfes formen.

Version 01

Copyright by Oliver Welling

Die Plätzchen bei 175°C Umluft oder 185°C Ober-/Unterhitze für ca. 10 bis 15 min backen.

Tipps:

Wenn keine Nüsse erwünscht sind, einfach 25g mehr Mehl benutzen und die Nüsse weglassen.

Für einen Schokoteig 30g Backkakao zugeben und die gleiche Menge Mehl weglassen.

Olivers glutenfreie Rezepte