

Spritzmürbeteig/Sandgebäck

Zutaten:

250g Butter, weich

125g Puderzucker, gesiebt

25g Ei

2 Eigelbe

4g Salz

5g Vanillezucker

5g Butter-Aroma

350g Mix C / Mix Kuchen & Kekse

Nougat u./o. Schokolade, nach Wunsch

Herstellung:

Butter, Zucker, Ei, Eigelbe, Salz und Aromen zusammen schaumig rühren, bis die Masse sehr, sehr hell ist. Danach das Mehl unterheben.

Mit einer Sterntülle auf einem Blech mit Backpapier Rosetten, Zungen usw. aufdressieren.

Die Gebäcke im auf 170°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofen in ca. 15 min fertig backen.

Mit Nougat zusammensetzen und/oder in Schokolade tunken bzw. überspinnen.

Tipp:

Ist ein Grundrezept für sehr viele Gebäcksorten wie z.B.: Flammende Herzen usw.