



Hier und heute

Spritzgebäck

Spritzgebäck ist und bleibt ein Lieblingsplätzchen, das buttrig zart auf der Zunge zergeht. Theresa Knipschild verrät ihr Rezept.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für zwei bis drei Bleche

Zutaten für das Spritzgebäck

- 250 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Prisen Salz
- 1 Ei
- 250 g Weizenmehl (Type 405) oder Dinkelmehl (630)
- 70 g Speisestärke
- optional: 1-2 EL Milch oder Sahne
- Wer mag: Kuvertüre, Schokoglasur, Streusel etc. zum Verzieren

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine weiß cremig aufschlagen. Das Ei hinzufügen und nur kurz weiterschlagen, bis sich das Ei mit den restlichen Zutaten verbunden hat. Wenn das Ei zu lange geschlagen wird, kann es passieren, dass der Teig beim Backen breitläuft.

Nun das Mehl nur kurz mit einem Teigschaber untermischen, nicht zu stark rühren. Falls der Teig zu fest ist, ein bis zwei Esslöffel Milch oder Sahne einarbeiten. Der Teig sollte weich, aber formstabil sein, so dass man ihn gut durch den Spritzbeutel drücken kann.

Blech mit Backpapier belegen. Die gewünschte Tülle (z. B. Sterntülle 12–15 mm) und einen stabilen, festen Spritzbeutel verwenden – keinen Einwegspritzbeutel. Den Teig einfüllen und Kringel, Stangen oder S-Formen auf das Backblech spritzen. Am besten pro Blech eine möglichst einheitliche Größe aufspritzen, damit das Gebäck gleichmäßig bräunt.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ca. zwölf Minuten, je nach Größe, goldbraun backen. Abkühlen lassen und nach Wunsch in geschmolzene Kuvertüre tauchen oder das Gebäck mit Kuvertüre verzieren.

Tipp: Wer aus seinem Spritzgebäck Bärenatzen machen möchte, benötigt ca. 200 g Nuss-Nougat und ca. 150 g Zartbitterkuvertüre sowie 150 g Zartbitter-Kuchenglasur.

Zubereitung Füllung

Die Nuss-Nougat-Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben. Etwas Creme auf die Rückseite des Spritzgebäcks spritzen, jeweils ein Plätzchen gleicher Form mit der Rückseite darauflegen und leicht andrücken.

Für die Glasur Kuvertüre und Kuchenglasur fein hacken und in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad schmelzen. Plätzchen zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen und auf Backpapier oder einem Kuchengitter aushärten lassen.