

Rezept

Einfaches Spritzgebäck

Ein Rezept von Einfaches Spritzgebäck, am 25.03.2023

Zutaten

150 g Mehl	1 TL Backpulver
2 EL Speisestärke	80 g feiner Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	80 g weiche Butter
1 Ei	1 Eigelb
1 Eiweiß	100 g Puderzucker
Lebensmittelfarbe (nach Belieben)	Zuckerdeko (z. B. kleine pastellfarbene Zuckerperlen, weiße Zuckersternchen, Rohrzucker)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Das Mehl mit dem Backpulver und der Speisestärke mischen.
2. Zucker, Vanillezucker und Butter mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Ei und Eigelb dazugeben und schaumig rühren. Die Mehlmischung dazugeben und zügig unterrühren.
3. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 1,2 cm Ø) füllen und mit ausreichend Abstand kleine Kringel (ca. 3 cm Ø) auf das Blech spritzen. Im Backofen in 10-12 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Eiweiß und Puderzucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts weiß und dicklich schlagen. Nach Belieben mit Lebensmittelfarbe in Pastelltönen färben. Den Eischnee in eine Spritztüte aus Papier füllen und die Spitze wegschneiden. Das Gebäck damit in dünnen Linien verzieren und mit Zuckerdeko bestreuen. Den Guss trocknen lassen.