

Rezept

Spritzbeutel befüllen und Spritztüte falten

Ein Rezept von Spritzbeutel befüllen und Spritztüte falten, am 16.03.2025

Zutaten

Zum Befüllen:

1 Spritzbeutel	Adapter
Spritztüte	Buttercreme

Zum Falten:

1 Bogen Backpapier oder Butterbrotpapier	Schere
--	--------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Spritzbeutel | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Der Spritzbeutel kann eine Herausforderung sein. So klappt das Befüllen: Zuerst die gewünschte Tülle in den Beutel legen, sodass die Spitze herauschaut. Den Beutel dann nach innen in die Tülle drücken, sodass diese verschlossen ist. Das ist vor allem für flüssige Spritzmassen wichtig. Manche Spritzbeutel haben auch Adapter, auf die man die Tülle einfach aufschraubt.
2. Danach den Spritzbeutel aufrecht in ein hohes Glas stellen und die Ränder des Beutels über den Glasrand schlagen. Die Beutlränder eventuell noch zusätzlich mit einem Gummiring sichern.
3. Nach dem Befüllen den Beutel wieder aus der Tülle ziehen und die Füllung mit einer Teigkarte in Richtung Tülle zusammenschieben. Das verhindert, dass in der Spritzmasse Luftblasen entstehen. Das Ende des Beutels zudrehen und loslegen. Um die Füllung nach unten zu drücken, den Beutel weiter zudrehen.
4. Spritztüten kann man ruck, zuck selber falten. Dafür aus einem Stück Backpapier (ca. 15 × 15 cm) ein gleichschenkliges Dreieck zuschneiden. Das Dreieck mit der Spitze nach unten auf die Arbeitsfläche legen.
5. Nun die rechte obere Ecke mit den Fingern fassen und nach innen zur Spitze des Dreiecks einrollen, so als ob man eine Eistüte formen möchte. Die Spitze mit der linken Hand in dieser Position halten.
6. Mit der anderen Hand die linke obere Ecke fassen und über die vorher geformte Rolle schlagen.
7. Anschließend die rechte und linke Spitze zu sich heranziehen und eine feste Spritztüte mit gut geschlossener Spitze formen. Zuletzt die beiden übereinanderliegenden Spitzen nach innen einschlagen, sodass eine gerade Seite entsteht.

8. Vor dem Befüllen eine kleine Ecke von der Spritztüte abschneiden. Je nachdem, welche Füllung in die Tüte kommt und was man damit verzieren möchte, die Spitze kleiner oder größer abschneiden.
-
9. Diese kleine Spritztüte eignet sich prima für Royal-Icing-Verzierungen, zum Bemalen von Fondant oder zum Schreiben mit Schokolade. Am besten immer gleich mehrere Tüten auf Vorrat falten und bereitlegen.