

Rezept

Spritzgebäck

Ein Rezept von Spritzgebäck, am 09.06.2026

Zutaten

220 g weiche Butter	80 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker	1 Ei
1 Eigelb	1 TL abgeriebene Zitronenschale
250 g Mehl	50 g Speisestärke
Backpapier fürs Blech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Die Butter mit Puderzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Ei, Eigelb und Zitronenschale einrühren. Das Mehl mit Speisestärke mischen und unter Rühren hinzufügen.
2. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. In Form von Schleifen, Kringeln oder der klassischen »S«-Form aufs Blech spritzen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) in 10-15 Min. goldgelb backen.
3. Die Plätzchen mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.