

Rezept

Spritzgebäck direkt vom Blech

Ein Rezept von Spritzgebäck direkt vom Blech, am 09.06.2026

Zutaten

150 g Mehl	50 g Speisestärke
100 g weiche Butter	80 g Zucker
1 Pck. Bourbon Vanillezucker	fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
1 Prise Salz	1 zimmerwarmes Ei (M)
1 zimmerwarmes Eigelb (M)	Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)
Spritzbeutel	Sterntülle (10 mm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, das Backblech mit Backpapier auslegen. Das Mehl mit der Speisestärke vermischen.
2. Die Butter mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen. Dann das Ei und das Eigelb unterschlagen. Zum Schluss die Mehlmischung auf einmal dazugeben und rasch unterarbeiten.
3. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Nach und nach den Teig als kleine »S« aufs Blech spritzen. Im Ofen (Mitte) in 10-12 Min. goldgelb backen. Das Gebäck noch heiß nach Belieben mit Puderzucker bestäuben. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.