

Spritzgebäck



500 g Weizendunst
200 g Zucker
2 Eier (M)
250 g Butter
1-2 Prisen Fleur de sel
abgeriebene Zitronenschale

Mehl in die Cooking Chef geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und Zucker, Eier, das Abgeriebene der Zitronenschale und das Salz hineingeben.

Die weiche Butter stückchenweise darüber schneiden. Mit dem Knethaken 5 min zu einem glatten Teig kneten. Teig aus der Schüssel nehmen, zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 150° Umluft vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier belegen.

Den Teig (er darf nicht fest sein, sonst wird die Arbeit zu schwer) in die Spritzform füllen und kleine Streifen, Kringel, S und J formen.

Insgesamt werden 4 Bleche voll.

Jeweils auf 2 Blechen im Backofen backen:

2. Schiene von unten 18 min,
2. Schiene von oben 20 min.