

SPRITZGEBÄCK GANZ EINFACH - OHNE PRESSE - 1 TEIG 3 PLÄTZCHEN

Spritzgebäck gehört zu den beliebtesten klassischen Weihnachtsplätzchen und überzeugt mit seiner zarten, buttrigen Textur und vielfältigen Variationen. Dieses Rezept bietet dir eine einfache Möglichkeit, die süßen Gebäckstücke ganz nach deinem Geschmack zu variieren – ob mit Schokolade, Haselnüssen oder Kakaogeschmack. Das Tolle an Spritzgebäck ist, dass es sich perfekt auf verschiedene Formen spritzen lässt, sodass du kreativ werden kannst. In wenigen Schritten zauberst du so ein köstliches Gebäck, das in der Adventszeit nicht fehlen darf!

Schritt 1

Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen, damit sie sich gut verarbeiten lässt. In eine große Rührschüssel geben und mit dem Puderzucker, Salz, Vanillepaste und Zitronenabrieb schaumig schlagen.

Schritt 2

Die Eier hinzufügen und alles gut miteinander vermengen. Die Mischung sollte eine glatte Konsistenz haben. Das Mehl hinzufügen und vorsichtig unterrühren.

Schritt 3

Optional: Für Variationen, den Teig in verschiedene Portionen teilen. Für Schokoladenspritzgebäck das Kakaopulver und für Haselnuss-Spritzgebäck die gemahlene Haselnüsse unterrühren. Bei Bedarf einen Esslöffel Milch hinzufügen, um die Konsistenz anzupassen.

Schritt 4

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Größe 11) füllen. Darauf achten, dass der Beutel nicht zu voll ist, damit man gleichmäßig drücken kann.

Schritt 5

Backbleche mit Backpapier oder einer Silikonmatte auslegen. Nun kann man die Plätzchen in verschiedenen Formen auf das Blech spritzen – zum Beispiel Ringe, S-Formen oder „Knochen“. Darauf achten, genügend Abstand zwischen den Plätzchen zu lassen, damit sie beim Backen nicht zusammenkleben.

Schritt 6

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Plätzchen für etwa 14–15 Minuten backen – sie sollten kaum Farbe bekommen. Je nach Größe und Dicke der Plätzchen kann die Backzeit variieren, daher im Auge behalten.

Schritt 7

Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Optional: Schokolade schmelzen und die abgekühlten Plätzchen darin dippen oder dekorieren, um ihnen eine festliche Note zu verleihen.

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Töpfe und Pfannen*:

Tipps

Rezept Grundteig (ergibt ca. 60 Stück):

- 600 g Weizenmehl (Typ 405 oder 550)
- 500 g Butter
- 200 g Puderzucker
- 2 Eier (Größe M)
- 2 g Salz
- 1 TL Vanillepaste
- etwas Abrieb einer unbehandelten Zitrone
- ca. 200 g Kuvertüre oder dunkle Schokolade

Abwandlungen (beziehen sich auf 1/3 des Grundrezeptes (etwa 450 g Teig))

Haselnussteig:

- 60 g Haselnüsse plus 2 EL Milch

Schokovariante:

- 10 g ungesüßtes Kakaopulver (Backkakao) plus 3 EL Milch

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.8 / 5. Anzahl der Bewertungen 39

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Mein Backbuch*: