

# Spritzgebäck

Ein Rezepttipp von:  
**Anneliese Göller** aus Oberfranken

„Die Plätzchen schmecken sehr gut und es sind mit dem Fleischwolf der Küchenmaschine schnell verschiedene Formen und Muster gezaubert.“



## ZUTATEN:

350 g Butter  
200 g Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
250 g Mehl  
250 g Stärkemehl  
250 g Haselnüsse

## ZUBEREITUNG:

- 1 Alle Zutaten gut verkneten und für mindestens 1 Stunde zum Ruhen in den Kühlschrank stellen.
- 2 Wahlweise mit Fleischwolf oder Kekspresse nach Belieben Stränge, Blumen oder Kränze auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech aufbringen und bei 180 °C ca. 10 Minuten im Umlufttherd goldgelb backen.
- 3 Nach dem Erkalten nach Belieben verzieren.