

Spritzgebäck

>>> Zutaten

Menge	Beschreibung
1000 g	Mehl
750 g	Butter
500 g	Zucker
400 g	Mandeln (gemahlen)
4 Päckchen	Vanillezucker
2	Eier
als Geschmack	Grand Marnier Cointreau

>>> Zubereitung



Das Mehl sieben und mit den Mandeln mischen. Daraus einen Kreis formen. In diesen Kreis den Zucker, den Vanillezucker, die Eier und den Geschmack geben.



Die Zutaten innerhalb des Kreises vermischen. Die Butter dazugeben und alles zu einem Teig kneten. Den Teig einen Tag im Kühlschrank ruhen lassen.



Den Teig portionsweise durch einen Fleischwolf drehen und daraus beliebige Formen (z.B. U, S, O) auf das Backblech legen und bei **170°** (Heißluft) backen.