

Spritzgebäck

(wie es schon meine Omi gebacken hat)

200 g Butter

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

} verrühren

2 mittelgroße (oder 3 kleine) Eier

hinzugeben, dann 500 g Mehl.

Teig dann mindestens 30 Minuten im
Kühlschrank ruhen lassen.

Danach den Teig ausrollen und ausstechen
oder als Spritzgebäck aufspritzen.



Backofen vorheizen
(180°C Ober-/Unter-
hitze oder 160°C
Umluft) für 10-15
Minuten - je nach-
dem, wie goldbraun
ihr die Plätzchen
mögt.