

Sandgebäck

Feines Spritzgebäck für die Adventszeit

etwa 100 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett

Teig:

50 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
200 g weiche Butter
80 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Ei (Größe M)
250 g Weizenmehl

1 Vorbereiten:

Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Marzipan-Rohmasse zusammen mit der Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Puderzucker sieben, mit Vanillin-Zucker und Finesse mischen, nach und nach unterrühren. Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl unterrühren. Teig portionsweise mit einem Teelöffel in die Gebäckpresse füllen, Scheibe nach Wahl einlegen. Teig als Plätzchen auf das Backblech setzen. Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 8 Min.

Plätzchen lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Für Schokoladen-Sandgebäck geben Sie 1 geh. TL Dr. Oetker Kakao unter den Teig.
- Sie können die Kekse in einer gut verschließbaren Dose 2-3 Wochen aufbewahren.
- Nach Belieben die Kekse nach dem Backen mit Dekor-Artikeln verzieren.
- Nach Belieben ein Teil des Teiges mit Speisefarben färben und so Muster im Gebäck kreieren.

