

# 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 (der 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 Minuten**

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.

