





Spritzgebäck mit Eigelb

Gespritzte Plätzchen mit Eigelb zu Weihnachten

etwa 120 Stück    gelingt leicht  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Teig:

250 g weiche Butter oder
Margarine
250 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Eigelb (Größe M)
1 Pr. Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale oder
Finesse Geriebene
Orangenschale
500 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
etwa 1 EL Milch

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb, Salz und Finesse unterrühren. So lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat und eine gebundene Masse entsteht. Mehl mit Backin mischen und 2/3 davon portionsweise abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Das übrige Mehl auf der Arbeitsfläche unterkneten.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Teig in kleinen Portionen durch einen Fleischwolf mit Spezialvorsatz drücken, in Stücke von beliebiger Länge schneiden und auf das Backblech legen. Backen. Gebäck muss noch hell sein.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 11 Minuten

Gebäck mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Enden der erkalteten Plätzchen in geschmolzene Schokolade tauchen und z. B. mit gehackten Pistazien oder Haselnüssen bestreuen.
- Sie können den Teig am Vortag zubereiten und in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank aufbewahren.
- Die Plätzchen kann man in gut schließenden Dosen etwa 3 Wochen aufbewahren.
- Soll der Teig durch einen Spritzbeutel (Textilspritzbeutel!) aufgetragen werden, dann statt Eigelb 3 ganze Eier (Größe M) und 2 EL Milch in den Teig geben.

