

## *Familienrezept Spritzgebäck*

Zutaten:

375 gr Butter oder Margarine

250 gr. Zucker

2 Päckchen Vanillinzucker

1 Prise Salz

500 gr. Mehl

125 gr. Mandeln (abgezogen und fein gemahlen)

Zubereitung:

Butter oder Margarine schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillinzucker und Salz hinzugeben. 2/3 des gesiebten Mehls unterrühren, dann den Rest des Mehls und die Mandeln unterkneten. Der Teig sollte nicht mehr stark kleben.

Den Teig einige Zeit kühl stellen. Dann mit dem Fleischwolf das Gebäck spritzen und auf ein Backblech legen.

Formgebung ist jedem freigestellt: flach, dick, S-förmig.....

Im vorgeheizten Backofen ( Strom: 175 – 200 Grad / Gas: 5 Min. vorheizen 3-4, backen 3-4) etwa 10 Minuten auf Sicht backen.

Nach dem Erkalten die Plätzchen nach Belieben zur Hälfte in geschmolzene Kuvertüre tauchen.

