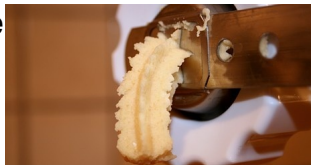


Spritzgebäck

2006-12-05 22:38:13

Spritzgebäck-Kringel sind ein beliebtes Gebäck zu jeder Jahreszeit und schmecken schon pur direkt aus dem Ofen. Wer mag kann die typischerweise S-förmigen Plätzchen aber auch zur Hälfte in dunkle Schokolade tauchen oder auf einem Backblech liegend mit flüssiger Schokolade aus der feinsten Tülle des Spritzbeutels dekorieren. In einer Blechbüchse verschlossen halten sich die Spritzgebäckplätzchen eine ganze Weile sehr gut. Für dieses Rezept bitte unbedingt blanchierte Mandeln verwenden, so bekommt das Spritzgebäck seine schöne helle Farbe. Die Herstellung per Hand ist mühsam: der Teig ist ziemlich fest, wenn er aus dem Kühlschrank kommt und daher schwer zu spritzen. Kühlt man ihn nicht, neigen die Kringel dazu, auf dem Blech zusammenzulaufen. Hier leistet die famose KitchenAid mal wieder wirklich gute Dienste



Der feste Teig wird mühelos durch den Spritzgebäckaufsatz gepresst und bleibt beim Backen schön in Form ohne zu verlaufen (erhältlich ist der Vorsatz für den KitchenAid-Fleischwolf z. B. beim [Cookshop](#)). Das Ergebnis sind optisch ansprechende und herrlich mürbe Spritzgebäckplätzchen.
für ca. 50 bis 60 Kringel:

250 g Mehl (550)
190 g Butter
125 g Zucker
½ TL Vanillezucker
1 Prise Salz
1 kleines Ei
190 g gemahlene Mandeln (blanchiert)

eventuell dunkle Kuvertüre
zur Dekoration

1| Alle Zutaten (vorher rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur erwärmen) in der Küchenmaschine mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen in Folie wickeln und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

2| Backofen auf 175 Grad (Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

3| Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Gebäckspritze oder dem Spritzgebäckvorsatz der KitchenAid gleichmäßig dicke Streifen von ca. 10 cm Länge spritzen, diese zu den typischen S-förmigen Kringeln formen oder direkt Kringel in der gewünschten Größe auf das Backpapier spritzen.



Auch ringförmige Plätzchen sind sehr dekorativ. Falls das Spritzen zu schwer geht, muss man den Teig zunächst noch etwas warm werden lassen.



Vogels Küche

Spritzgebäck

4| Die Kringel ca. 15 Minuten hell backen ohne dass Sie braun werden. Eventuell zur Hälfte in flüssige Kuvertüre tauchen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

