

Oma Ingis Spritzgebäck



Zutaten

350 g Mehl
150 g gemahlene Mandeln
130 g Butter
220 g Zucker
1 Ei
1 TL Vanillezucker
1 Msp. Salz

Außerdem:
2 EL Zucker
½ TL Zimt

So wird's gemacht:

Zunächst die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und verkneten bis eine homogene Masse entsteht. Masse in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

Fleischwolf/ Kekspresser oder Spritzbeutel mit großer Sterntülle vorbereiten. Teig portionsweise in eines von beiden geben und den Teig in Form pressen/drehen. Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Kekse auf ein Backblech legen. Zimt und Zucker mischen, über die Kekse streuen und 10-12 Minuten backen.