



Dreierlei Spritzgebäck

Zitrone-Mohn, Pistazie, Biscoff

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

Einkaufsliste

Zutaten für etwa 50 Plätzchen

Grundteig:

- 250 g Butter (weich, nicht flüssig)
- 110 g Puderzucker
- 3 EL Vanillezucker
- 1 Ei
- 300 g Mehl (Type 405)
- 30 g Speisestärke
- 1 Msp. Salz

Zitronen-Mohn-Spritzgebäck

- Teigbasis: $\frac{1}{3}$ vom Grundteig
 - abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
 - 1 EL Zitronensaft
 - 1 EL Blaumohn
 - Optional: Zitronencreme oder weiße Schokolade

Pistazien-Spritzgebäck

- Teigbasis: $\frac{1}{3}$ vom Grundteig
 - 60 g fein gemahlene Pistazien (ungesalzen)
 - 1-2 Tropfen Bittermandelaroma oder 1 TL Amaretto (optional)
 - Optional: Pistaziencreme

Biscoff-Zimt-Spritzgebäck

- Teigbasis: $\frac{1}{3}$ vom Grundteig
 - 2 gehäufte EL Biscoff-Creme (Zimmertemperatur)
 - 1 TL Zimt
 - 2 EL fein zerbröselte Biscoff-Kekse



Für den Teig: Butter, Puderzucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln untermischen, dann Mehl und Stärke kurz, aber gründlich einarbeiten. Der Teig soll weich, aber formbar/spritzfähig sein. Jetzt den Teig in drei Portionen teilen.

Zitronen-Mohn-Spritzgebäck: Abrieb, Mohn, Saft hinzugeben und verrühren. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle oder Kronentülle geben und kleine Tupfen auf ein Backpapier spritzen. Das Blech mit den Plätzchen 30 Minuten kalt stellen.

Pistazien-Spritzgebäck: Pistazien fein mahlen, gemeinsam mit dem Aroma zum Teig geben und gut verrühren. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle oder Kronentülle geben und kleine Tupfen auf ein Backpapier spritzen. Das Blech mit den Plätzchen 30 Minuten kalt stellen. Mit Pistazienbröseln bestreuen.

Biscoff-Zimt-Spritzgebäck: Biscoff-Creme und Zimt hinzugeben und gut verrühren. Wenn der Teig zu cremig erscheint, einen Eßlöffel Mehl hinzugeben. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle oder Kronentülle geben und kleine Tupfen auf ein Backpapier spritzen. Das Blech mit den Plätzchen 30 Minuten kalt stellen. Mit Keksbröseln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft (200 °C Ober- und Unterhitze) etwa 10-12 Minuten backen (nach Größe kürzer oder länger). Komplett auskühlen lassen. Nach Belieben mit Creme bestreichen und zwei Kekse zusammendrücken.