

thermomix



thermomix



Mandel- Spritzgebäck



Schwierigkeitsgrad
medium



Arbeitszeit
25 Min



Gesamtzeit
1 Std.



Portionen
50 Stück

Zutaten

150 g Mandeln

250 g Zucker

250 g Butter, kalt,
in Stücken

2 Eier

2 TL Vanillezucker,
selbst gemacht

¼ TL Salz

370 g Mehl



Zubereitung

1. Mandeln in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 7** mahlen und umfüllen.
2. Zucker in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Butter, Eier, Vanillezucker und Salz zugeben und **15 Sek./Stufe 4** vermischen.
4. Gemahlene Mandeln und Mehl zugeben und mithilfe des Spatels **40 Sek./Stufe 5** vermischen.
5. Backofen auf 180°C vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
6. Mit einer Gebäckpresse, einem Fleischwolf mit Spritzgebäckvorsatz oder einem festen Spritzbeutel mit Sterntülle Stangen, Ringe, S-Formen, Kringel etc. auf die Backbleche spritzen und Spritzgebäck auf den Backblechen nacheinander je nach Größe 10-13 Minuten (180°C) goldgelb backen. Spritzgebäck abkühlen lassen, z. B. mit geschmolzener Kuvertüre oder Zuckerguss verzieren, und servieren oder in einer Keksdose aufbewahren.



Tipp:

Ist der Teig zu weich, um ihn mit einem Fleischwolf zu verarbeiten, diesen einige Zeit in Frischhaltefolie eingewickelt in den Kühlschrank legen.

Melde dich
gerne bei
mir für
mehr Tipps!