

Spritzgebäck

Aus der Gebäckpresse von Pampered Chef®

Den Backofen auf 175 ° vorheizen.

Für den Thermomix:

Haselnüsse in den Mixtopf geben und 10 Sek. /Stufe 10 mahlen.

Alle restlichen Zutaten in den Mixtopf geben und die Zutaten 3 Minuten/Stufe 4—5 zu einem Teig verkneten.

Ohne Thermomix:

Gemahlene Haselnüsse zusammen mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten.

Dann..

... den Teig in die Gebäckpresse geben und die gewünschte Form auf den Zauberstein von Pampered Chef® pressen.

Die Plätzchen auf Ober– Unterhitze bei 175 ° ca. 20 Minuten backen.



Zutaten:

375 g Mehl

250 g Zucker

250 g Butter

1 Ei

125 g Haselnüsse

1 Päckchen Vanillezucker

1 Fläschchen Rum Aroma

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin

97453 Schonungen

Mobil: (01 72) 7 51 30 06

Email: lindner.claudi@yahoo.de

www.ofenfee.de

