

## Hier ist das Rezept für Omas Spritzgebäck – viel Spass beim Nachbacken!

### Du brauchst:

- 1 kg Mehl
- 400 g Zucker
- 500 g Butter
- 1 MSP Backpulver
- 4 Eier
- 2 Päckchen Vanillezucker
- Vanille-Öl nach Geschmack



1. Alle Zutaten miteinander vermengen.

2. Den Teig für mindestens eine Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

3. Nun den Teig durch den Wolf mit Spritzgebäckaufsatz drehen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.

4. 10 bis 15 Minuten bei 180 Grad im Backofen goldbraun backen, dann naschen und den Rest in eine Dose geben – oder nett als Geschenk verpacken.

5. Wenn du möchtest, kannst du auch jeweils ein Stück des Spritzgebäckstreifen oder -kringels mit geschmolzener Schokolade überziehen: Dafür Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen, in eine Schüssel geben und mit einem Backpinsel die Schokolade auf dem fertigen Gebäck verteilen.

