

WEINACHTSBÄCKEREI

mit
Willi Lotzen

Spritzgebäck

für den „Fleischwolf“

Zutaten:

- 500 g Weizenmehl
- 350 g Butter
- 250 g Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 2 Päck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 60 g gemahlene Mandeln
- etwas abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone



1. Butter, Zucker, Eier, Salz, Vanillezucker und den Zitronenabrieb **schaumig** aufschlagen. Anschließend das Mehl und die Mandeln unterkneten bis ein glatter Teig entstanden ist.
2. Den Teig über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3. Am nächsten Tag mit dem Fleischwolf ausformen.
4. Backzeit 8 - 10 Min. bei 160° C Ober-/Unterhitze

Tipp:

An Stelle von abgeriebener Zitronenschale kann auch Zitronen-Zucker zugegeben werden.

