

Spritzgebäck mit FEINMÜRBTEIG

KOMPLET FEINMÜRBTEIG

Teig

FEINMÜRBTEIG	400 g
Butter oder Margarine	550 g
Vollei	150 g
Vanille, Aroma	3 g
Zitronen, Aroma	2 g
Gesamt Teig	1.105 g

zum Unterrühren

FEINMÜRBTEIG	600 g
Gesamt zum Unterrühren	600 g

Verarbeitung:

Butter/Margarine flüssig, aber nicht zu heiß, mit den Eiern und den Aromen kurz mit einer groben Besen oder Flachteigschläger verrühren, 400 g

Feinmürbteig dazu geben, nicht zu schaumig rühren und anschließend die Restmenge FEINMÜRBTEIG unterrühren.

Aufschlagzeit: 2 - 3 Minuten 2. Stufe

Den Spritzmürbeteig zu gewünschten Formen (Bärenatzen, Herzen, ..) auf mit Backpapier belegte Bleche aufdressieren, eventuell mit Konfitüre veredeln und abbacken.

Backtemperatur: ca. 200 - 220 °C

Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

Nach dem Erkalten können die Gebäcke betriebsüblich mit KIDDY NOISETTE zusammengesetzt und/oder in Kuvertüre abgesetzt werden.



Aus Gutem das Beste backen!

