

## Spritzgebäck

### Backmischung für Spritzgebäck

1000 g netto

Die Spritzgebäckmischung wird mit den angegebenen Zutaten mit den Knethaken des Küchenmixers auf Stufe 2 vermengt und anschließend in den Spritzbeutel gefüllt. Mit Loch- oder Sterntüllen auf Backpapier spritzen und bei ca. 180°C im Backofen ca. 8-10 Minuten abbacken.

Je nach Geschmack können dem Teig Vanille, Rum oder Bittermandel zugefügt werden.

Tipp: Für besonders mürbe Plätzchen ersetzen Sie die Hälfte der Butter durch Butterschmalz, z.B. von Butaris

Spritzgebäckmischung	Butter/Marg.	Kaffeesahne
500 g	150 g	70 ml
1000 g	300 g	140 ml

Zutaten: **Weizenmehl, Weizenstärke, Zucker, Volleipulver, jod. Salz,**  
Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
<b>Energie</b>	1604 kJ (383 kcal)
<b>Fett</b>	5,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g
<b>Kohlenhydrate</b>	71,6 g
davon Zucker	7,2 g
<b>Eiweiß</b>	9,1 g
<b>Salz</b>	0,8 g

Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.