

## Weihnachtliches Spritzgebäck

### Zutaten:

180 g Weihenstephan Butter  
100 g Zucker  
1 Ei  
8 EL Weihenstephan Milch  
200 g Mehl  
100 g Speisestärke  
1,5 – 2 TL Gewürzmischung für Plätzchen

### Zubereitung:

Mehl, Stärke, Butter und Zucker zwischen den Fingern vermengen, bis eine bröselige Masse entsteht. Erst dann die restlichen Zutaten schnell und kurz mit einem Schneebesen unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und auf ein Blech mit Backpapier nach Belieben Formen dressieren (z.B. Ringe, Röschen, Herzen).

Die Plätzchen bei 180 – 190 °C etwa 10 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Anschließend das Gebäck mit Kuvertüre, Krokant, Kokosflocken, Zuckerguss oder Schokostreuseln dekorieren.

Zeit: 20 Minuten

Niveau: einfach