

Spritzgebäck aus Vollkornmehl

Zutaten

Für den Teig:

250 g Butter
250 g Zucker
1 P. Vanillezucker
2 Eier
500 g Vollkornmehl fein
0,5 P. Backpulver

Zubereitung

- Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen
- Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel zu einem festen Teig kneten.
- Den Teig am besten immer am Vortag vorbereiten und über Nacht in den Kühlschrank geben.
- Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in Stücke teilen.
- Die einzelnen Stücke anschließend durch den Spritzgebäckaufsatz drehen.
- Die fertigen Rohlinge auf ein Blech legen und in die gewünschte Größe schneiden.

Backtemperatur:

200°C Ober-/Unterhitze

Backzeit:

5-7 Min.



Auf dem Bild sehen Sie unser Spritzgebäck aus verschiedenen Mehlsorten.
links Einkorn, Mitte Emmer, rechts Dinkel