

## Omas Spritzgebäck

### Spritzgebäck, hell oder dunkel

**Für den Teig** das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz (für den dunklen Teig Wasser) hinzugeben. Das mit Gustin (und Kakao) gemischte und gesiebte Mehl eßlöffelweise unterrühren. Bevor das Mehl ganz untergearbeitet ist, wird der Teig sehr fest. Dann den Rest des Mehls und die Mandeln leicht darunter kneten und den Teig in S-Formen oder Kränzen auf ein Backblech spritzen.

**Gas:** 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen  $\frac{1}{2}$  große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen 3–4, backen 3–4.

**Strom:** 10 Minuten vorheizen O3–U3, backen O3–U3 (2. Blech O 2 – U 2); Regler 175–195.

**Backzeit:** Etwa 10 Minuten.

**Für den Guß** den mit Kakao gesiebten Puderzucker mit dem Wasser glattrühren. Dann das heiße Fett dazugeben und von dem hellen Spritzgebäck die Enden der S-Kuchen oder die Kränze zur Hälfte damit bestreichen.

Aus: Dr.Oetker Backbuch, Backen macht Freude

### Heller Teig:

375 g Butter oder Margarine  
250 g Zucker  
2 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
etwas Salz, 250 g Weizenmehl  
250 g Dr. Oetker Gustin  
125 g SCHWARTAU-Mandeln,  
gemahlen

### Guß:

100 g Puderzucker  
20 g Kakao (2 gestrichene EBl.)  
 $1\frac{1}{2}$  EBl. heißes Wasser  
50 g Butter (zerlassen)  
oder

### Dunkler Teig:

375 g Butter oder Margarine  
250 g Zucker  
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 EBl. Wasser  
etwas Salz, 250 g Weizenmehl  
250 g Dr. Oetker Gustin  
30 g Kakao (3 gestrichene EBl.)  
125 g SCHWARTAU-Mandeln,  
gemahlen

Das Foto stammt von unserer Weihnachtsbäckerei 2019. Wir wünschen allen Gemeindemitgliedern eine besinnliche Adventszeit und viel Freude in der eigenen Weihnachtsbäckerei daheim.

Das Team der Kita St. Petrus