Albert`s Lieblingsplätzchen:

Spritzgebäck

für 2 große Backbleche

Zutaten

250g Zucker, 1 Ei, 375g Mehl, 250g Butter, 125g geriebene Haselnüsse, 1 Päckchen Vanillinzucker

Zubereitung

1. Am Vortag: Butter zerlassen und schaumig rühren
2. mit dem Zucker, dem Ei, dem gesiebten Mehl, den Haselnüssen und dem Vanillinzucker zu einem festen Teig verarbeiten
3. den Teig über Nacht ruhen lassen
4. Am Backtag: 2 Backbleche bemehlen oder mit Backpapier belegen
5. Teig auf die Bleche spritzen (empfehlenswert ist ein stabiler Fleischwolf)
6. 1-2 Stunden kalt stellen
7. bei Bedarf Schokoladenüberzug vorbereiten
8. bei 175°C (Ober- und Unterhitze, nicht vorgeheizt) 18 Minuten backen
9. bei zwei Blechen ggf. mit Umluft (130°)
10. Das untere Blech weitere fünf Minuten im Ofen lassen
11. Achtung, nach 10 Minuten das Backwerk beobachten! Ich mag die skandinavische Version (blaß), aber wenn man sie zu lange drin läßt, werden es Plätzchen aus Zentralafrika (kaffeebraun)
12. die warmen Plätzchen in die Schokolade tauchen und zum Abkühlen auf ein Brett legen
13. nach dem Backen die Plätzchen eine Woche in einer geöffneten Schale stehen lassen, damit sie schön weich werden

Zeitbedarf

Teigzubereitung ca. 20 Minuten
Gebäck spritzen ca. 30 Minuten
Schokoüberzug ca. 30 Minuten