



Spritzgebäck

Spritzgebäck ist ein Klassiker in der Weihnachtsbäckerei und gelingt wirklich einfach. Besonders der Zeitfaktor ist bei diesem Rezept spannend. Spritzgebäck können Sie als "last minute" Weihnachtskekse selbst noch am 24. Dezember zubereiten und dann frisch servieren.

Bei der Dekoration der Spritzgebäck Kekse können Sie kreativ sein und auch Kinder mitwirken lassen. Gutes Gelingen!

Zubereitung

- Zimmerwarmes Ceres Kokosfett und Butter mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
- Die Eier und die Zitronenschale zugeben und einrühren.
- Das gesiebte Mehl und die Speisestärke unter Rühren hinzufügen.
- Den Backofen bei 160°C Heißluft vorheizen, mehrere Bleche mit Backpapier belegen und bereit stellen.
- Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.
- Spritzgebäck auf die Belche mit Backpapier dressieren, anschließend 10-15 Minuten goldgelb backen.
- Das Spritzgebäck abkühlen lassen und nach Wunsch mit Schokoladenglasur, Zitronenglasur, Hagelzucker dekorieren.

Süßes, Vegetarisch

[Zurück](#)



60 Minuten



40 Stück

Zutaten

110 g Ceres Kokosfett

110 g Butter

100 g Staubzucker

2 Päckchen Vanillezucker

2 Eier

1 TL abgeriebene Zitronenschale

250 g Mehl

50 g Speisestärke