

Spritzgebäck

Für ca. 100 Stück

- 175 g weiche Butter
- 225 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillinzucker
- 3 Eier
- 400 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- abgeriebene Schale einer Orange
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Muskatblüte

Butter schaumig rühren. Zucker und Vanillinzucker zufügen. Eier zugeben und die Masse schlagen, bis sie schaumig ist. Mehl mit Backpulver mischen, unter die Eigelbmasse rühren. Orangenschale, Zimt und Muskatblüte zugeben, verrühren.

Backofen auf 180°C vorheizen. Teig in einen Spritzbeutel mit Rosettentülle füllen und Kreise oder Stäbchen auf ein Blech mit Backpapier spritzen.

In 10 bis 15 Minuten goldgelb abbacken.

