

**Schmitz Cargobull wünscht viel Freude beim Nachbacken
und eine fröhliche Weihnachtszeit!**

Spritzgebäck

Für den Teig:

500 g Mehl
250 g Zucker
125 g Butter
125 g Margarine
½ Pck. Backpulver
2 Pck. Vanillezucker
1 Ei
1 Eigelb



Zubereitung

Alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten und zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig dann durch einen Fleischwolf mit einem Aufsatz für Spritzgebäck drehen und beliebige Plätzchen herstellen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C auf der zweiten Schiene von unten ca. 10 - 15 Min. backen.

