

# Spritzgebäck

## Zutaten:

- 200g Butter
- 100g Puderzucker
- 2 EL Milch
- 1 Ei
- 1 Pr. Salz
- 1 Päck. Vanillezucker
- 270 g Mehl

## Zubereitung:

- Butter und Zucker cremig rühren
- Milch, Ei und Salz hinzugeben und verrühren
- Anschließend das Mehl unterheben
- Teig in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle (9-10 mm) füllen
- Kringel, Streifen o.Ä. auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Blech spritzen
- Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 15 Min. backen
- Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder zur Hälfte in Kuvertüre tauchen

**Guten Appetit!**