SPRITZGEBÄCK
von Oma



ZUTATEN

- **250 g** Einkorn Vollkornmehl "extrafein"
- **250 g** Khorasan Vollkornmehl "extrafein"
- **375 g** Butter
- **250 g** Zucker
- **2 Pck.** Vanillezucker oder etwas Vanilleextrakt
- **125 g** gem. Mandel
- **1 Prise** Salz

ZUBEREITUNG

1. Butter, Zucker und Vanille mit Handrührgerät aufschlagen.
2. Mehl und gemahlene mandeln hinzugeben und gut verrühren (ggf. auf Knethaken wechseln).
3. Bei Raumtemperatur 1/2 bis 1 Stunde quellen lassen.
4. Durch Fleischwolf oder Spritzbeutel lassen und direkt auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren.
5. Bei Ober- und Unterhitze 170°C für 13 min backen (2. Schiene von unten).
6. Auf dem Backblech auskühlen lassen und anschließend genießen!

URKORN PURISTEN