

Spritzgebäck aus der Pampered Chef Plätzchenpresse



Abbildung 1 Pampered Chef Plätzchenpresse Spritzgebäck Rezept

Zutaten:

250 g zimmerwarme Margarine

150 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Eigelb

1 Ei

1 Prise Salz

375 g Weizenmehl Type 405

1 Messerspitze Backpulver

Zubereitung:

Margarine, Zucker, Eier, Salz und Vanillezucker im Mixtopf schaumig rühren 2 Minuten/Stufe 4

Mehl und Backpulver hinzufügen und 45 Sekunde/Teigknetstufe krümelig rühren

Sofort den Teig verarbeiten!

In den Zylinder der Plätzchenpresse den Teig einfüllen und nach unten drücken, damit keine Luftblasen mehr zu sehen sind. Wähle dir ein Scheibenmotiv aus und lege diese Scheibe so ein, dass die Zahl nach außen zeigt.

Benutze kein Backpapier und fette deine Stoneware nicht ein, denn die Plätzchen enthalten genügend Fett.

Drehe nun die Kurbel soweit nach unten, dass in der Presse der Teig keine Lufteinschlüsse mehr zeigt.

Setze nun die Plätzchenpresse auf der Stoneware ab und mache eine $\frac{3}{4}$ Drehung mit der Kurbel und halte die Kurbel fest, sodass sich der Knauf nicht zurückdreht. Der Keks Teig verbindet sich nun mit

deinem Stein und der Stein hält den Keks Teig fest. Nun die Presse nach oben abheben und zum nächsten Dreh die Presse daneben absetzen und wieder so verfahren wie oben beschrieben.

WICHTIGE REGELN!! Die Zutaten müssen zimmerwarm sein! Der Teig darf nicht kühl gelegt (Kühlschrank) werden! Nicht zu lange das Mehl einrühren, denn sonst setzt sich Mehl-Kleber frei!

Dein Backofen muss vorgeheizt sein! Für den zweiten Backvorgang die Stoneware abkühlen lassen oder eine andere Stoneware benutzen! Die Plätzchen nur 5 Minuten auf dem Stein abkühlen lassen dann aber sofort entnehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen! Die Einlegescheiben so

Heize deinen Backofen auf 200°C/Ober-/Unterhitze vor/Rost/unterstes Einschubfach ca. 12-15 Minuten backen. Bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen backt anders als meiner.

Nun wünsche ich viel Spaß beim nachbacken.

Martina Ziehl mit Pampered Chef

www.martinaziehlmitpamperedchef

www.ziehl.shop-pamperedchef.de