Spritzgebäck

Zutaten:

500 g	Margarine
500 g	Zucker
1000 g	Mehl (Dinkel 630 oder Weizen 550)
2	Eier
2 Pck.	Backpulver
2 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
	Saft von 1 Zitrone, evtl. etwas Zitronenabrieb
	Optional Schokolade

Zubereitung:

1. Margarine schmelzen oder gut aufschlagen
2. In einer großen Schüssel Margarine, Zucker, Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Eier, Salz und Zitronensaft und optional Zitronenabrieb vermengen.
3. Den Teig gut kneten, bis alle Zutaten gleichmäßig verteilt sind.
4. Den Backofen auf 175°C vorheizen.
5. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech kleine Häufchen spritzen oder den Teig ausrollen und mit Ausstechformen Plätzchen ausstechen.
6. Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen 13-15 Minuten backen; die genaue Backzeit kann je nach Ofen variieren.
7. Die gebackenen Plätzchen auf einem Rost abkühlen lassen.
8. Optional: Einen Rand der abgekühlten Plätzchen in geschmolzene Schokolade tauchen und auf einem Rost trocknen lassen.

Guten Appetit und
frohe Weihnachten!