



Spritzgebäck und Zimtsterne

Zutaten für den Grundteig:

1 kg Weizenmehl

½ TL Backpulver

4 kleine Eier

350 g Margarine

300 g Zucker

Den Grundteig teilen und

für das *Spritzgebäck*: 50g gemahlene Haselnüsse hinzufügen

für die *Zimtsterne*: 1 TL Zimt und 1 EL braunen Zucker hinzufügen

Zubereitung:

Alle Zutaten gut vermengen und zu einem homogenen Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt ein Stündchen im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend nochmal ordentlich durchkneten.

Für's *Spritzgebäck*: Den Teig durch einen Fleischwolf drehen, Kekse aus den Teigsträngen formen und direkt auf's Backblech geben.

Für die *Zimtsterne*: Die Arbeitsfläche gut bemehlen und den Teig etwa 5 mm dick ausrollen und Sterne ausstechen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Spritzgebäck oder die ausgestochenen Zimtsterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 10-15 Minuten backen.