

Aufgabe: Teilen Sie sich in 3 - 4 Gruppen auf und suchen Sie sich jeweils aus den vorliegenden Rezepturen eine heraus, nach der Sie selbstständig einen Spritzmürbeteig (Spritzsandgebäck) in Ihrer Gruppe herstellen. Beachten Sie dabei die vorliegenden Arbeitsvorschriften und fragen Sie bei Unklarheiten Ihren Lehrer. Wenn Sie pfiffig sind, dann holen Sie sich auch Hilfe aus Ihrem Fachbuch bzw. Ihren Unterrichtsaufzeichnungen.

Spritzgebäck (weißes Spritzgebäck)	Schokoladenspritzgebäck (Schokospritzgebäck)	Nussspritzgebäck, Mandelspritzgebäck	Sandgebäck	Rezeptbeispiel: Vollkornspritzgebäck
900 g Weizenmehl 750 g Butter oder Backmargarine 250 g Puderzucker 200 g Vollei 200 g Marzipanrohmasse große Prise Salz Zitrone, Vanille	825 g Weizenmehl 75 g Kakaopulver 750 g Butter oder Backmargarine 250 g Puderzucker 250 g Vollei 200 g Marzipanrohmasse große Prise Salz Zitrone, Vanille	600 g Weizenmehl 300 g Nüsse oder Mandeln, geröstet, gerieben 500 g Butter oder Backmargarine 200 g Puderzucker 200 g Vollei 250 g Marzipanrohmasse große Prise Salz Vanille, Zimt	900 g Weizenmehl 500 g Butter oder Backmargarine 500 g Puderzucker 300 g Vollei 200 g Marzipanrohmasse große Prise Salz Vanille, Zitrone	800 g Weizenvollkornmehl 5 g Backpulver 100 g geriebene Haselnüsse 350 g Butter 150 g Honig 50 g Vollei große Prise Salz Zitrone, Vanille
2 300 g Teiggewicht	2 350 g Teiggewicht	2 050 g Teiggewicht	2 400 g Teiggewicht	1 455 g Teiggewicht

Arbeitshinweise:

- Arbeiten Sie die Rohstoffe Fett, Zucker, Marzipanrohmasse u. die Gewürze (incl. Salz) in der Rührmaschine leicht schaumig. Achten Sie aber darauf, dass das Fett nicht zu schaumig wird, sonst werden die Gebäcke brüchig.
- Geben Sie jetzt die Eier nach und nach dazu und rühren Sie die Masse glatt
- Das gesiebte Mehl (*auch Kakaopulver, geriebene/geröstete Nüsse bzw. Mandeln, wenn von der Rezeptur vorgesehen*) wird nur kurz untermeliert, bis kein Mehl mehr sichtbar ist. Wenn Sie zu lange rühren, dann wird der Teig zäh.
- Der Spritzmürbeteig wird sofort nach der Herstellung auf gefettete und leicht bemehlte Bleche dressiert (gespritzt). Sie können aber auch Backpapier verwenden. Achten Sie jedoch darauf, dass der Spritzmürbeteig nicht zu lange steht, sonst wird er fester (*Verquellung*) und lässt sich nicht mehr so einfach aufdressieren. Denken Sie auch daran, dass Sie den Dressierbeutel nicht zu voll füllen, sie ersparen sich dann viel Kraft und Ihre Hände bleiben beim Aufdressieren ruhiger.
- Backen Sie ihr Spritzgebäck bei etwa 180 °C und geöffnetem Schwadenzug.

- Bei der Auswahl der Spritzgebäckformgebung halten Sie sich an die Angaben des Lehrers oder suchen Sie sich von den nachstehenden Formen einige aus. Achten Sie aber darauf, dass auf einem Blech immer nur vergleichbare Größen vorhanden sind, sonst haben Sie Schwierigkeiten beim Abbacken.

Verzieren der Gebäcke

- **Überlegen Sie sich, wie Sie die fertigen Gebäcke ansprechend für den Verkauf fertig machen können, z.B. durch:**
 - Abstauben mit Puderzucker
 - Aufsetzen von Belegfrüchten
 - Absetzen mit Kuvertüre
 - Wie wär's mal mit dem Versuch eine **bunte Platte** herzustellen?



Bunte Platte mit Spritzgebäck

Kleine Gebäckauswahl zur Herstellung von Spritzgebäck:



Flammende Herzen



Verschiedene Spritzgebäckformen



Ringe, Bögen, Zungen, mit Kuvertüre abgesetzt



Aufdressieren von Spritzmürbeteig