

## Liebe Dresdnerinnen, liebe Dresdner,

das Adventskonzert des Dresdner Kreuzchors ist seit vielen Jahren einer der Momente, die die Weihnachtszeit in Dresden so besonders machen. Denn gerade in der Vorweihnachtszeit bietet das Konzert eine kleine Auszeit, um vor außergewöhnlicher Kulisse gemeinsam den Zauber des Advents zu genießen. Die Unterstützung des Konzertes einer so traditionsreichen und wertvollen Institution wie dem Kreuzchor ist uns daher ein ganz besonderes Herzensanliegen.

Im Namen aller Kolleginnen und Kollegen wünschen wir Ihnen schöne Stunden im Stadion und besinnliche Festtage im Kreise Ihrer Lieben!

Ihr Team von Globus  
SB-Warenhaus



## Mandel-Spritzgebäck

von unserem Globus-Meisterbäcker

1. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver vermischen und unter Rühren hinzufügen. Die geriebenen Mandeln dazugeben und den Teig ordentlich kneten. Anschließend wird der Teig zu einer Kugel geformt, mit Frischhaltefolie umhüllt und zwei Stunden zum Ruhen in den Kühlschrank gelegt.
2. Den Backofen vorheizen. Den Teig durch einen Fleischwolf mit einem Aufsatz für Spritzgebäck drehen und beliebige Plätzchen herstellen. Im Backofen bei 180°C zwischen 15 und 20 Minuten auf der mittleren Schiene goldgelb backen. Je nach Größe des Gebäcks kann die Backzeit hier variieren.
3. Anschließend die Plätzchen vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Wer mag, kann das Spritzgebäck später mit Kuvertüre, Hagelzucker oder bunten Streuseln verzieren.



Zubereitungszeit  
60 - 90 Minuten

### Zutaten

- 375 g weiche Butter
- 250 g Zucker oder Rohrzucker
- 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 250 g Mehl
- 250 g Speisestärke
- 1 Messerspitze Backpulver
- 125 g geriebene Mandeln

### Hilfsmittel

- Fleischwolf mit Aufsatz für Spritzgebäck
- Frischhaltefolie
- Backpapier



**Ronny Obermeier,**  
Globus-Bäckermeister aus Sachsen