

REZEPT FÜR SCHNEESTERNE



SCHNEESTERNE

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 40 Kekse | 75 Min. | plus Kühl-,
Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 150 g Butter
- 70 g Mandeln, geschält und gemahlen
- 90 g SweetFamily Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eigelb (M)
- 1 Prise Salz
- Mark von 1 Vanilleschote
- Mehl zum Bearbeiten

Zum Verzieren:

- 200 g SweetFamily Puderzucker
- 15 g Kakao
- 1 sehr frisches Eiweiß (M)
- 1 EL Orangenlikör oder Orangensaft
- zum Bestreuen 1 TL SweetFamily Unser Feinster
- silberne Zuckerperlen



3947

ZUBEREITUNG

101

Kcal

pro Stück

1

Gramm

Eiweiß

13

Gramm

Kohlenhydrate

4

Gramm

Fett

1. Mehl, Backpulver, Butter in Stückchen, Mandeln, Puderzucker, Vanillezucker, Eigelb, Salz und Vanillemark rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt mindestens 30 Minuten kühl stellen.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (160 °C Umluft). Teig und Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen, Teig darauf 3 mm dünn ausrollen. Sterne ausstechen (ca. 3 cm Durchmesser) und mit wenig Abstand auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Kekse blechweise im heißen Ofen ca. 10 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. 140 g Puderzucker und Kakao sieben und mit ½ Eiweiß und Orangenlikör oder Saft zu einer flüssigen Glasur verrühren. Kekse damit bestreichen und leicht antrocknen lassen.

4. Übrigen Puderzucker sieben und mit etwas Eiweiß zu einer dicken Glasur verrühren. In ein Spritztütchen füllen und feine Schneesternkonturen auf die weiche Kakaoglasur spritzen. Mit Silberperlen verzieren, mit Zucker bestreuen und trocknen lassen.