

HIMBEER-STERNE

Rezept von Burgunde Uhlig

WERKZEUGE

Backblech, Backpapier, Kuchengitter,
Wellholz, Sternenausstecher

ZUTATEN

250 g Weizenmehl + Mehl zum
 Bearbeiten
100 g Roh-Marzipan, in Würfel
 geschnitten
1 Pck. Vanillezucker
50 g Zucker
150 g Butter
1-2 El Himbeerpulver
Zuckerguss
50-75 g Puderzucker
1 El Himbeerpulver
Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Den Backofen auf 175 °C, Umluft 150 °C
vorheizen. Alle Teigzutaten zu einem
glatten Mürbeteig verarbeiten. Abgedeckt
für eine Stunde kühl stellen. Den
Teig portionenweise auf wenig Mehl
ausrollen und Sterne ausstechen. Auf
die Backbleche legen. Im Backofen 10
bis 12 Minuten hellbraun backen. Auf
Kuchengittern auskühlen lassen.

Aus Puderzucker, Himbeerpulver und
Zitronensaft (nach und nach zugeben)
einen glatten Zuckerguss rühren und
die Sterne damit dünn bestreichen.

Für 70 Stück

