

Cassis - Sterne

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 20 Stück

FÜR DEN TEIG

250	Gramm	Mehl
70	Gramm	Zucker
1/2		Unbehandelte Orange, , abgeriebene Schale
2		Eigelb
125	Gramm	Weiche Butter

AUSSERDEM

200	Gramm	Cassis-Himbeer-Konfitüre (von Zentis)
2-3	Essl.	Puderzucker

Quelle: Netzkoch.de

Anleitung:

1. Teigzutaten verkneten, zu einer Kugel formen und abgedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.
2. Teig portionsweise auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 3-4 mm dick ausrollen. Mit einem Plätzchenausstecher Sterne (ca. 6 cm Durchmesser, z. B. von Patisse) ausstechen. Aus der Hälfte der Sterne mit einem kleinen Ausstecher die Mitte ausstechen. Teigreste zusammenkneten, kalt stellen. Erneut ausrollen und ausstechen.
3. Die Sterne auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Sterne mit Loch darauf setzen. In die Mitte mit einem Teelöffel jeweils etwas glatt gerührte Konfitüre geben.
4. Bei 200 Grad auf mittlerer Schiene 8-10 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen. Mit Puderzucker bestäuben.