

Aprikosen - Sterne

Kategorien: Plätzchen, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Speisestärke
250	Gramm	Mehl
100	Gramm	Gemahlene Mandeln
125	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
225	Gramm	Margarine

FÜR DIE FÜLLUNG

60	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Tasse	Aprikosenmarmelade

Anleitung:

Die Speisestärke und das Mehl in eine Schüssel sieben, die restlichen Zutaten hinzugeben und die Margarine in Flocken zufügen. Mit dem Mixer schnell zu einem glatten Teig vermischen, in ein Küchentuch wickeln und für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Fläche gut durchkneten, dünn ausrollen, die Hälfte des Teiges in Sternform ausstechen und die andere Hälfte in sternförmige Ringe. Bei 180°C, ca. 8-10 Minuten backen.

Puderzucker und Vanillezucker mischen und die noch warmen sternförmigen Ringe mit einer Seite in das Gemisch tauchen. Die größeren Sterne mit der leicht erwärmten Aprikosenmarmelade bestreichen, die Ringe, mit der Zuckerseite nach oben leicht andrücken.