

Eierlikör - Sterne

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 30 Portionen

125	Gramm	Butter
250	Gramm	Puderzucker
1	Prise	Salz
1		Abgeriebene Schale einer Zitrone
1		Ei
180	Gramm	Mehl
70	Gramm	Speisestärke
100	Gramm	Gemahlene Mandeln
1	Teel.	Gemahlener Zimt
2	Teel.	Bourbon - Vanillezucker
3	Essl.	Eierlikör

Anleitung:

Butter, 100 g Puderzucker, Salz, Zitronenschale und Ei verrühren. Mehl und Speisestärke sieben und mit den gemahlenden Mandeln, Zimt und Vanillezucker kurz unterkneten. Teig in Folie gewickelt etwa 1 Stunde kalt stellen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Teig auf einer behmehlten Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen und mit einem sternförmigen Ausstecher Plätzchen ausstechen (etwa 8,5 cm). Aus der Hälfte der Plätzchen in der Mitte jeweils einen kleinen Stern (etwa 3,5 cm) ausstechen. Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, im Ofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3/Umluft: 155 Grad) etwa 8-10 Minuten backen und etwas abkühlen lassen.

Plätzchen mit dem ausgestochenen Stern in der Mitte mit etwa 20 g Puderzucker betäuben. Restlichen Puderzucker mit Eierlikör glatt rühren, die ganzen Plätzchen damit bestreichen, mit den ausgestochenen Plätzchen zusammensetzen und trockenen lassen.