

Mandel - Sterne Gefüllt

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 30 Gefüllte Kekse

TEIG

125	Gramm	Butter
100	Gramm	Puderzucker
1	Prise	Salz
1		Zitrone; die abgeriebene Schale
1		Ei
180	Gramm	Mehl
70	Gramm	Speisestärke
100	Gramm	Gemahlene Mandeln
1-2	Teel.	Gemahlener Zimt
2	Teel.	Vanillezucker

FÜLLUNG

150	Gramm	Puderzucker
3	Essl.	Eierlikör

Anleitung:

Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz und Ei verrühren. Das Mehl mit der Speisestärke mischen und mit Mandeln und Zimt unterkneten. Den Teig in Folie wickeln und ca. 30 min kühlen. Den Teig ungefähr 5 mm stark ausrollen, geht am besten zwischen Frischhaltefolie. Sterne ausstechen. Aus der Hälfte der Sterne extra noch in der Mitte einen Kreis ausstechen.

Die Sterne auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und bei 180°C (Umluft 160°C) für 8 - 10 min backen. Auskühlen lassen. Die Plätzchen mit dem Kreis mit etwas Puderzucker bestäuben. Aus dem übrigen Puderzucker und dem Eierlikör eine dickflüssige Glasur herstellen. Die ganzen Sterne damit bestreichen und jeweils einen ausgestochenen Keks darauf setzen. Fest werden lassen.