

Stern - Türmchen

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 40 Stück

TEIG

150	Gramm	Butter oder Margarine
75	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillezucker
		Salz
1	Teel.	Rum
1		Ei (Kl. M)
150	Gramm	Mehl
150	Gramm	Haselnusskerne (gemahlen)
		Mehl, zum Bearbeiten

FUELLUNG UND DEKORATION

200	Gramm	Kirschkonfituere
1	Essl.	Puderzucker

Anleitung:

1. Weiches Fett, Puderzucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handruehrers cremig ruehren. Rum und Ei unterruehren. Mehl und Nuesse dazugeben, mit den Knethaken des Handruehrers unterarbeiten. Teig in eine Schuessel druecken, abgedeckt ueber Nacht kalt stellen.

2. Den Teig in mehreren Portionen auf einer bemehlten Flaechen 2 mm duenn ausrollen. Sterne in 3 verschiedenen Groessen ausstechen, auf Bleche mit Backpapier setzen. 20 Minuten kalt stellen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Gas 1, Umluft 140 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 10-12 Minuten backen. Auf Gittern auskuehlen lassen.

3. Konfituere durch ein Sieb streichen, in einen kleinen Gefrierbeutel fuellen, vom Beutel eine kleine Ecke abschneiden. Auf die Mitte der groesseren Sterne je einen Konfituereklecks spritzen und die Sterne aufeinandersetzen. Mit einem Konfitueretupfer garnieren und trocknen lassen. Mit Puderzucker bestaeuben und gut verpackt lagern.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 30 Minuten (plus Kuehlzeiten)

Pro Stueck 1 g E, 5 g F, 8 g KH = 80 kcal (335 kJ)