

Kardamom - Stern

Zutaten für: 1 Rezept

2	Teel.	Kardamomschötchen oder
1/2	Teel.	Kardamompulver
2		Eier (ca. 120 g)
250	Gramm	Puderzucker
1	Prise	Salz
2	Teel.	Kirsch
270	Gramm	Mehl

Anleitung:

Die Kardamomschötchen öffnen, die kleinen schwarzen Samenkörnchen herauslösen. 1/2 Tl Samen mit dem Wallholz quetschen. Eier, Puderzucker, Salz und Kirsch sehr gut schaumig rühren (ca. 10 Minuten). Mehl und Kardamom vermischt dazugeben, leicht zusammenkneten. Klebt der Teig, kann noch wenig Mehl zugefügt werden.

Den Teig mit einem feuchten Tuch bedecken und 15 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Teig 7 mm dick auswallen, Sterne ausstechen, auf ein leicht gefettetes Blech legen. Über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Die Guetzli sind zum Backen bereit, wenn an der Unterseite ein trockenes, weißes, 1 mm breites Rändli sichtbar ist.

Backen: Ca. 20 Minuten auf der untersten Rille des auf 140 Grad vorgeheizten Ofens. Ofentüre etwas offen lassen.

Tipps - Frischer Kardamom ist intensiv im Geschmack, darum vorsichtig dosieren.

Statt Kardamom 1 El Anis zugeben - und Sie erhalten Anisbrötli.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann