

Mailänder Likörsterne

Zutaten für: 40 Stück

MENGE

3		Eigelb
20	ml	Mandellikör (z.B. Amaretto)
1		Unbehandelte Orange; die abgeriebene Schale
200	Gramm	Butter
1	Prise	Salz
100	Gramm	Puderezucker
320	Gramm	Mehl
		Zutaten für die Glasur:
150	Gramm	Puderezucker
2-3	Essl.	Mandellikör

Anleitung:

Die Eigelbe mit Likör, Orangenschale, der zimmerwarmen Butter und Salz schaumig rühren. Den Puderezucker mit dem Mehl vermischen, darauf sieben und untermischen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und ca. 4 cm große Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen, dabei die Spitzen etwas hochziehen. Mindestens 1 Stunde kalt stellen. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 200 C vorheizen. Auf der mittleren Schiene ca. 10-15 Minuten backen. Eine Glasur aus Puderezucker und Mandellikör zubereiten und in Streifen über die noch warmen Sterne laufen lassen.

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,07