

Glühweingelee - Sterne

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Gefüllt, Alkohol

Zutaten für: 1 Rezept

240	Gramm	Mehl
60	Gramm	Speisestärke
200	Gramm	Butter
75	Gramm	Puderzucker
2	Pack.	Vanillezucker
1		M.-großes Ei(er)
		Mehl, zum Ausrollen
		Außerdem:
100	Gramm	Puderzucker zum Bestäuben
		Gelee (Glühweingelee) zum Füllen

Anleitung:

Teigzutaten glatt verkneten und in Folie gewickelt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Sterne ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Aus der Hälfte der Sterne nochmals kleiner Sterne ausstechen, so dass ein ½ cm breiter Rand stehen bleibt. Am besten geht das auf dem Backblech, damit sich die Ränder beim aufs Blech setzen nicht verziehen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 10 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Das Glühweingelee erhitzen. Auf den ganzen Stern etwas davon streichen und einen Sternenrand draufsetzen. Mit Puderzucker bestäuben, die Innenfläche mit Glühweingelee füllen. Mit Hilfe eines Zahnstochers das Gelee bis in die Ecken streichen. Über Nacht trocknen lassen.

Glühwein Gelee : z.B. 1/4 L Glühwein mit der entsprechenden Menge Gelierzucker aufkochen. Wie Marmelade. Gelierprobe machen, nicht das das zu weich ist, das Gelee sollte schon fest werden !