

Schneesterne

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

Kühl stellen: ca. 2¼ Std.

Backen: ca. 10 Min. pro Blech (siehe Tipp)

Ergibt ca. 60 Stück

100g Butter

100g Zucker

1 Päckli Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, nur ausgekrazte Samen

2 Esslöffel starker Kaffee
(z. B. Espresso)

1 frisches Ei

320g Mehl

1. Butter in einer Schüssel weich rühren. Zucker und alle Zutaten bis und mit Ei begeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. weiter-rühren, bis die Masse heller ist.

2. Mehl begeben, zu einem Teig zusammenfügen, etwas flach drücken, zugedeckt ca. 2.Std. kühl stellen.

Formen: Teig ca. 15 Min. vor dem Aus-wallen aus dem Kühlschrank nehmen. Teig portionenweise auf wenig Mehl oder zwischen einem aufgeschnittenen

Plastikbeutel ca. 7 mm dick auswallen, mit einem Spachtel von der Arbeits-fläche lösen. Sterne (ca. 5 cm Ø) aus-stechen, auf zwei Backpapiere verteilen, ca. 15 Min. kühl stellen. Ein Backpapier auf einen Blechrücken ziehen.

Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter aus-kühlen. Vorgang wiederholen.

Glasure

1 frisches Eiweiss

1 Prise Salz

80g Puderzucker

2 Esslöffel Hagelzucker

Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Puderzucker daruntermischen, in ein Spritztütchen geben, Sterne mit Glasur verzieren, Hagelzucker darüberstreuen.

Tipp: Alle Sterne auf zwei Blechen im Heiss-/Umluftofen bei 160 Grad gleichzeitig backen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen, kühl und trocken ca. 2 Wochen.

Pro 100g: 13g Fett, 6g Eiweiss, 60g Kohlenhydrate, 1605 kJ (384 kcal)

