Gewürzsterne

Die köstlichen Gewürzsterne sind rasch gebacken. Ein einfaches Rezept für die Advent- und Weihnachtszeit.

Verfasser: Helmut58

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

125 g	Butter
100 g	Staubzucker
300 g	Mehl glatt
100 g	Stärkemehl
1 Stk.	Eidotter
1 TL	Zimtpulver
1 TL	Nelkenpulver

Glasur

1 Stk.	Eiklar
100 g	Staubzucker
1 TL	Frischen Zitronensaft

Zubereitung

1. Die Butter, Zucker, Vanillezucker, Eidotter und Gewürze schaumig rühren. Das Stärkemehl und Mehl nach und nach dazu geben und zu einem Teig kneten. Eine halbe Stunde rasten lassen.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

3. Den Teig ausrollen, Sterne ausstechen und auf das Blech legen. Im Backofen zirka 10 Minuten goldgelb backen. Danach auskühlen lassen.

4. Die Zutaten für die Glasur vermengen und die **Gewürzsterne** ausgekühlt glasieren.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp