Mandelsterne

Sie gehören auf jeden weihnachtlichen Plätzchenteller: Die Mandelsterne sind kinderleicht zu machen und das Rezept deshalb ideal für Anfänger.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

150 g	Butter
120 g	Zucker
120 g	Mandeln (gemahlene)
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver

Für die Glasur

Nach Belieben	Staubzucker
Nach Belieben	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die Mandelsterne die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver und Mandeln mischen und mit der Butter-Zucker-Mischung zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und den Teig darauf ausrollen.

3. Aus dem Teig kleine Sterne ausstechen und auf das Backblech legen. Im Ofen ca. 10-12 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

4. Währenddessen den Staubzucker mit dem Zitronensaft zu Zuckerguss verrühren. Die Plätzchen großzügig damit bestreichen und erkalten lassen, dann servieren.

Tipp

Nachdem der Zuckerguss aufgetragen ist, die Mandelsterne mit Kokosflocken bestreuen.