Punschsterne

Das Rezept für die Punschsterne ist ein himmlisches Weihnachtsgebäck zur besinnlichen Zeit im Advent.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

500 g	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
100 g	gemahlene Mandeln
160 g	braunen Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
0.5 TL	Kardamom
0.5 TL	Zimt
0.5 TL	Gewürznelkenpulver
2 Stk.	Eier
270 g	Butter
100 g	Johannisbeergelee
0.5 TL	Zimt
0.5 TL	Gewürznelkenpulver
200 g	Staubzucker
4 EL	Punsch

Zubereitung

1. Für die **Punschsterne** das Mehl, Mandeln, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier in eine Schüssel geben. Die Butter in Stücke schneiden, zugeben und mit den Händen in kurzer Zeit zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.

2. Den Backofen auf 160 °C vorheizen.

3. Jetzt den Teig zirka 5 mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher Sterne ausstechen. In der Hälfte der Sterne in der Mitte einen Kreis ausstechen. Auf ein Backblech legen und im Ofen zirka 12-15 Minuten backen.

4. Jetzt den Staubzucker versieben, Punsch zugeben und zu einem Guss verrühren.

5. Die Kekse vom Backofen nehmen und die gelochten Sterne mit dem Guss glasieren und trocknen lassen.

6. Abschließend das Johannisbeergelee erwärmen, Gewürze unterrühren und die Kekse ohne Loch damit bestreichen. Einen glasierten Keks darauf setzen und fertig sind die leckeren Punschsterne.

Tipp