Schneesternchen

Das Schneesternchen Rezept ist passend für die Weihnachtszeit. Die kleine Süßigkeit wird deine Lieben begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 23 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,9 h



Zutaten

200 g	Mehl (glatt)
100 g	Butter
50 g	Staubzucker
2 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eiklar
140 g	Zucker
	Marillenmarmelade

Zubereitung

1. Für die **Schneesternchen** zuerst aus Mehl, Butter, Staubzucker, Eidotter und Salz einen Mürbteig zubereiten. Den Teig in Folie wickeln und etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Ofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

3. Nun den Mürbteig dünn ausrollen und mit einem Kekse Ausstecher Sternchen ausstechen. Im vorgeheizten Backofen etwa 8 Minuten vorbacken.

4. Das Eiklar mit Zucker über Dampf heiß schlagen und abschließend im kalten Wasserbad kalt schlagen.

5. Die Eiweiß-Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und Tupfer auf die Kekse spritzen.

6. Die Hitze im Backofen auf 130 °C reduzieren und die Schneesternchen nochmals zirka 15 Minuten fertig backen.

7. Abschließend die Kekse mit Marillenmarmelade bestreichen und je zwei Kekse zusammensetzen.

Tipp