

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Likörsterne Backen

Anzahl: 40 Stück

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten, Kekse

Für Den Teig			
3	Eigelb	200 g	Butter oder Margarine
2	Mandellikör	1	Msp. Salz
	abgeriebene Schale einer	100 g	Puderzucker
	- Orange, unbehandelt	320 g	Mehl
Für Die Glasur			
150 g	Puderzucker	2	Essl. Mandellikör, bis zu 3

Die Eidotter mit Likör, Orangenschale, dem Zimmer warmem Fett und Salz schaumig rühren. Den Puderzucker mit dem Mehl vermischen, darauf sieben und unterrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntuelle füllen und ca. 4 cm große Kleckse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen, dabei die Spitzen etwas hochziehen. Gut 1 Stunde kalt stellen.

Backzeit: 10-15 Minuten Strom: 200 °C (vorgeheizt) Gas: Stufe 3 (vorgeheizt) Heißluft: 180 °C (vorgeheizt) eine Glasur aus Puderzucker und Mandellikör rühren, in Streifen darüber laufen lassen.