

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Blätterteigstern Mit Zimt Nuss Füllung Backen

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Backen, Kekse, Weihnachten

12	Blätterteigblätter (Tiefkühlware)	3	Essl. Johannisbeergelee
2	Essl. Zucker	1	Eiweiß
1	Prise/n Zimt	80 g	Puderzucker
Für Die Füllung			
40 ml	Milch	80 g	Marzipan
40 ml	Rum	1	Essl. Nougatcreme
1	Teel. Lebkuchengewürz	300 g	Geschlagene Sahne
3	Essl. Honig	4	Gelatine
80 g	Gemahlene Haselnüsse		

Blätterteigblätter leicht ausrollen und Sterne von sechs bis acht Zentimeter Durchmesser ausstechen.

Die Blätterteigsterne aufs Backpapier setzen, mit etwas Wasser bestreichen und mit wenig Zimt und Zucker bestreuen (acht Sterne) und bei etwa 200 Grad Celsius acht bis zehn Minuten backen.

Johannisbeergelee erhitzen und vier Sterne (ohne Zimt und Zucker) nach dem Backen damit bestreichen und mit der Eiweiß-Staubzuckerglasur glasieren.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und auflösen. Milch, Rum, Honig und Marzipan glatt rühren; Nougatcreme und Lebkuchengewürz dazugeben und verrühren.

Geschlagene Sahne und Haselnüsse locker unter die Masse heben und die aufgelöste Gelatine unterrühren.

Nuss Sahnemasse mit dem Spritzbeutel auf die Sterne spritzen, je zwei aufeinander setzen und mit einem glasierten Stern abdecken.