

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Glitzernde Schneesterne

1 Stunde (ohne Stehzeiten)/aufwendig



Zutaten

Für den Mürbteig: 200 g weiche Butter (zimmerwarm), 80 g Staubzucker, 5 g echter Vanillezucker, geriebene Schale von 1 Bio-Zitrone, Prise Salz, 1 Eidotter, 300 g glattes Mehl.

Für die Eiweißspritze: 1-2 Eiklar, ca. 200-300 g gesiebter Staubzucker, ca. 1 EL Zitronensaft, ca. 50-100 g Kristallzucker zum Bestreuen.

Außerdem: 2 Gläser Marillenmarmelade (passiert), 1 Glas Orangenmarmelade (püriert und passiert), Herz- und Sternausstecher in verschiedenen Größen.

Zubereitung

In die Butter den Eidotter, Vanillezucker, geriebene Zitronenschale und Salz einkneten. Staubzucker begeben und das Mehl kurz unterkneten. Nicht zu lange kneten, weil der Teig sonst „brandig“ wird (d.h. er verliert die Bindung). In Klarsichtfolie einschlagen und einige Stunden (oder über Nacht) kühlen.

Beim Ausrollen kurz kneten und mit möglichst wenig Staubmehl auf die gewünschte Stärke (2-3 mm) ausrollen.

Sterne ausstechen: in die Hälfte der Kekse in der Mitte mit einem kleinen Sternausstecher (oder Herz- oder Kreisausstecher) ein Loch ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Rohr bei etwa 160-170 °C Heißluft goldgelb backen. Vollständig auskühlen lassen.

Für die Glasur Eiklar aufschlagen, dabei den Staubzucker einarbeiten, zum Schluss mit dem Zitronensaft ein wenig verdünnen. Die Konsistenz regelt sich durch den Zuckergehalt. (Viel Zucker ergibt eine feste Glasur, wenig Zucker eine flüssige.)

Wenn Ornamente gewünscht sind, die später noch gut erkennbar sein sollen, am besten eine festere Konsistenz anstreben. Für größere Flächen kann die Masse flüssig sein.)

Die Keks-Oberteile mit der Eiweißglasur bestreichen und trocknen lassen. Dies kann einige Stunden dauern. Sobald diese komplett getrocknet sind, eine dünne Linie der Spritzglasur nochmals am Rand aufbringen und sofort mit Kristallzucker bestreuen, damit ein glitzernder Effekt entsteht.

Auf die mit Marmelade bestrichenen Unterteile kleben, eventuell das Loch in der Mitte mit Marmelade füllen und abermals warten, bis alles getrocknet ist. In gut schließenden Dosen lagern.

Tipp: Man kann die Kekse auch mit lauwarmem Fondant bestreichen. Dieser trocknet sehr schnell und man spart sich somit die Wartezeit.