

HIMBEER-SPITZBUBEN MIT SCHNEE

„Fruchtig, süß und sicher ratzfatz verascht.“



ZUBEREITUNG

Schritt 1

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Anschließend den Zucker, die abgeriebene Zitronenschale und die Butter unter das Mehl mischen. Danach drei Eigelbe hinzufügen und kräftig mit den Händen verkneten bis ein glatter Teig entsteht. Den fertigen Teig in eine Folie einpacken und ca. 1,5–2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Schritt 2

Nun den Ofen vorheizen und die Bleche mit Backpapier auslegen. Den Plätzchenteig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche dünn ausrollen (ca. 0,5 cm) und Sterne ausstechen. Aus der Hälfte der ausgestochenen Sterne nochmal einen kleinen Stern oder andere Motive in der Mitte ausstechen.



Schritt 3

Nun die ausgestochenen Plätzchen auf den Blechen verteilen und im Backofen bei 180 °C für ungefähr 10 Minuten backen. Tipp: Die Heizart Umluft ist optimal wenn auf mehreren Ebenen des Backofens gebacken wird z. B. bei Weihnachtsplätzchen.

Schritt 4

Anschließend die Sternplätzchen ohne Ausschnitt mit Himbeergelee bestreichen und darauf ein Sternplätzchen mit Ausschnitt platzieren. Am Ende noch mit Puderzucker bestäuben.

ZUTATEN FÜR 30 STÜCK

FÜR DEN TEIG

250 g	Mehl
100 g	Zucker
1 TL	Abrieb einer Bio-Zitrone
3	Bio-Eier
1 TL	Meersalz

FÜR DIE FÜLLUNG

1/2	Glas Himbeergelee
	Puderzucker z. Bestäuben

ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

CF832454 Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit pflegeleichter Vollglas-Innentür, 3-fach Teleskopauszug und 8 Heizarten für großes Backvergnügen.

[Mehr](#)

CX124420-CH836454 / CM724053 Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit pflegeleichter Vollglas-Innentür, 3-fach Teleskopauszug und 8 Heizarten für großes Backvergnügen

[Mehr](#)

„KINDERN MACHT DAS AUSSTECHEN DER PLÄTZCHEN BESONDERS VIEL SPASS, WENN VERSCHIEDENE FORMEN VERWENDET WERDEN. ALSO NEBEN STERNEN GERNE AUCH HERZEN, KREISE, MONDE ETC. AUSSTECHEN.“

TIPP VON MARKUS SÄMMER



© studio steve