

Christkindl`s Christ-Sterne

Christ-Sterne etwa 50 Stück

Zutaten für den Knetteig

- 125 g Weizenmehl
- 1 Messerspitze Dr. Oetker Original Backin
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Beutel aus 1 Päckchen Dr. Oetker Götterspeise Himbeer-Geschmack
- 75 g kalte Butter oder Margarine
- 2 EL Wasser

Zum Verzieren:

- 40 g Puderzucker
- etwa 1 EL Milch

Ausserdem:

- Für das Backblech Backpapier
- Stern-Ausstecher (4 cm)

ZUBEREITUNG:

Vorbereiten: Heizen Sie den Backofen vor. Belegen Sie das Backblech mit Backpapier.

Knetteig: Mehl mit Backin in eine Rührschüssel sieben, mit Zucker, Vanillin-Zucker und Götterspeisenpulver gut vermischen. Zuletzt Butter oder Margarine in kleinen Flöckchen und Wasser hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp ½ cm dick ausrollen. Sterne ausstechen, nach Belieben kleine Herzen oder Kreise in der Mitte ausstechen. Sterne auf das Backblech legen und backen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 8 Minuten, je nach Größe der Ausstecher (das Gebäck soll nicht braun backen)

Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten. Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Puderzucker sieben, mit Milch zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Glasur in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und Sterne mit der Glasur verzieren und nach Wunsch mit Hagelzucker bestreuen.

TIPP:

Wenn Sie nur 1 Backblech haben, können Sie die zweite Hälfte der Plätzchen auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.

Klebenden Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

von Doris Tersek

From - Tue Oct 14 12:16:47 2003 per eMail

www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/christ-sterne/home.html